



Pizza de pepperoni, emmental y champiñones



TM-5/ TM-31

Preparación: 15 min

Espera 45 min

Horneado 15-20 min

Total 1 h 20 min

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:

MASA

- 220 g de agua
- 20 g de levadura prensada fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- 400 g de harina de fuerza
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal

COBERTURA

- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 120 g de mozzarella fresca
(1 bola escurrida y en trozos)
- 250 g de tomates (en cuartos y sin semillas) o de tomates troceados en conserva escurridos.
- 1 ramita de albahaca fresca (solo las hojas)
- 200 g de queso emmental rallado

- 75 g de pepperoni en lonchas
- 50 g de champiñones laminados
- 50 g de pimiento verde en aros
- 30 g de aceitunas negras deshuesadas

PREPARACION:

MASA

- Pon en el vaso 50 g de agua, la levadura y el azúcar y calienta 1 min 37°C Vel 2
- Añade 170 g de agua, la harina, el aceite de oliva y la sal y amasa 2 min Vel Espiga.
- Retira la masa del vaso y forma una bola. Deja fermentar en un bol previamente engrasado y cubre con film transparente.(aproximadamente 45 min). Lava y seca el vaso.

COBERTURA

- Precalienta el horno a 230°C. Unta la bandeja del horno con 20 g de aceite.
- Pon en el vaso la mozzarella y trocea 3 seg Vel 4. Retira del vaso y reserva.
- Pon en el vaso 10 g de aceite de oliva, el tomate, la albahaca y la sal. Trocea 5 seg Vel 5.

MONTAJE Y HORNEADO

- Pon la masa en la bandeja del horno preparada, aplástala y extiéndela con las manos hasta cubrir toda la bandeja. Reparte por la superficie el troceado de tomate y albahaca, el emmental, el pepperoni, los champiñones, la mozzarella reservada, el pimiento verde y las aceitunas negras.
- Coloca la bandeja en la parte más baja del horno y hornea durante 15-20 minutos(230°C).
- Corta en porciones y sirve.

