

Pizza carbonara

INGREDIENTES:

Para la masa

- 110 gr de agua mineral
- 5 gr de levadura fresca de panadero
- 200gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal

Para la cobertura

- 200 gr de cebolla en cuartos
- 150 gr de beicon
- 1 lata de champiñones laminados en conserva (peso escurrido 80-85 gr)
- 1 bola de mozzarella fresca (125 gr)
- 100 gr de queso emmental
- 130 gr de nata con mínimo 30% de grasa
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida

PREPARACIÓN:

1. **Pre caliente el horno a 230°C.**
2. Ponga la cebolla en el vaso y trocee **2 seg/vel 5.**
3. Con la espátula, baje la cebolla hacia el fondo del vaso. Agregue el beicon y los champiñones y programe **10 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara.** Vierta en el cestillo para que escurra el líquido.
4. Con las manos untadas de aceite, extienda la masa hasta cubrir la base del molde y distribuya por encima el contenido del cestillo.
5. Sin lavar el vaso ponga la mozzarella, el queso emmental, la nata, la sal y la pimienta. Trocee **5 seg/vel 5.** Distribuya el contenido del vaso sobre el relleno y **hornee a 230°C durante 10-15 min.** Corte en porciones y sirva inmediatamente.