



INGREDIENTES:

Masa:

- 250 gramos de agua
- 20 gramos de levadura fresca de panadería
- 230 gramos de harina de fuerza
- 230 gramos de harina de trigo normal (si sólo tenemos harina de fuerza, poner 460 gramos de harina de fuerza)
- 80 gramos de aceite de oliva suave

- 1 cucharadita de postre de sal
- 1 cucharadita de postre de orégano

Relleno:

(El relleno pondremos a gusto de cada

cual, sin olvidar los productos básicos, como

la salsa de tomate, el queso y el orégano).

Normalmente no mezclo jamón o beicon con

atún, gambitas, mejillón anchoas etc,a gustos

Yo pongo varios de estos ingredientes:

- Tomate triturado o frito
- Jamón serrano, de York, beicon
- Alcachofas de lata troceada

- Rúcula
- Pimiento rojo morrón a tiritas
- Champiñones laminados (pueden ser de lata)
- Atún, o anchoas o gambitas peladas o

el relleno que nos guste (y lo que queramos de relleno) aceitunas negras o verdes o ambas sin o con hueso

- Queso hawarti o mozzarella
- Orégano para espolvorear



ELABORACION:

1. La diferencia de esta pizza esta en la elaboración de la masa:

2. Poner el agua en el vaso de Thermomix y **programar 2 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 2.**

3. Añadirle la levadura y **programar 8 segundos a velocidad 4.** Añadir el aceite, las dos harinas, la sal, el orégano **y mezclar 15 segundos a velocidad 6,** y a continuación programar 4 minutos a velocidad espiga.

4. Reservar en un bol enharinado tapado con un paño en un lugar cálido durante una hora como mínimo. Una vez que ha tobadado (que ha doblado su volumen) la sacamos, y la desgasificamos y espolvoreada con un poco de harina, hacemos 4 ó 5 bolas, y las dejamos un rato en la nevera para relajar la masa y al sacarlas ya las podemos ir estirando (veremos que la masa da mucho de si) e iremos formando las pizzas. Salen de un tamaño normal

5. Mientras, precalentamos el horno a 250 grados que esté fuerte durante unos 10 minutos.

6. Yo las voy prehorneando hasta ver que tienen consistencia, que no lleguen a coger color, y las voy sacando, y separando una a una, poniendo un cartón redondo en la base. Las voy poniendo una sobre otra, separándolas con papel absorbente, y las coloco en una bolsa transparente en uno de los cajones de las verduras de la nevera, y me duran un montón de días. Después es muy cómodo, por que mientras se precalienta el horno durante 10 minutos, voy poniendo el relleno, y en pocos minutos, está la pizza hecha, para un día de prisa va genial tenerlas prehorneadas, yo siempre tengo en la nevera. **Bases listas.**

Relleno:

1. Poner cada base de pizza en un molde y empezar poniendo la salsa de tomate en cada una de las pizzas (no mucho tomate para que no se empape demasiado la pasta) dejando un margen de un dedo por los bordes, para que al hacerla el tomate no se salga por los lados.

2. Sobre el tomate, ponemos jamón de york, y todos los ingredientes elegidos extendidos, los champiñones (de lata sueltan menos agua) las aceitunas colocadas con gracia, y por encima cubriendo todo, las lonchas o taquitos de queso, y espolvoreamos toda la pizza con orégano (por supuesto el relleno lo elegimos nosotros, yo pongo la que hago yo)

3. Bajamos la potencia del horno a 230 grados y si la base ya estaba preheada, bastarán, 7 u 8 minutos para que esté con un color dorado a nuestro gusto. Si la base está recién hecha, y sin prehearse, será un poco mas de tiempo. Si tengo me gusta ponerle unas hojas o brotes de rúcula fresca al tiempo de comerla. ¡Están Increíbles!

Nota:(el tiempo de cocción va a depender de la potencia de nuestro horno).

