

**INGREDIENTES:**



**Masa:**

- 100 gramos de agua
- 100 gramos de leche
- 50 gramos de aceite
- 25 ó 30 gramos de levadura fresca de panadería
- o 1 sobre de levadura de pan de la casa maicena
- 400 gramos de harina (si es posible la de harinas de Mallorca, la de fuerza)

**Relleno:**

- tomate crudo triturado
- jamón de York
- atún
- champiñones de bote laminados
- pimiento morrón en lata
- alcachofas troceadas de lata
- aceitunas negras (y verdes opcional)
- queso Hawarti a lonchas
- orégano
- (u otros ingredientes a elegir, los que se deseen)

**PREPARACIÓN:**

**1. Masa:**

2. Poner en el vaso de Thermomix, el agua, la leche, y el aceite, y **programar 1 minuto y medio a temperatura 37 grados, velocidad 1**

3. Seguidamente agregarle levadura (mucho mejor la fresca de panadería) y **programar 10 segundos a velocidad 4.**

4. Al término echar la harina y la sal, y **programar 10 segundos a velocidad 6 y 2 minutos, en vaso cerrado y velocidad espiga**

5. Sacar y dejar que tobe en un bol, tapado con un paño, 20 minutos o media horita, hasta que veamos que ha doblado su volumen, si lo dejamos en un sitio que haga calorcito, sube antes.

6. Vamos extendiendo con la ayuda del rodillo, sobre una lámina de silicona, de las que ponemos en el horno, la extenderemos muy bien, o entre dos plásticos si no tenemos la lámina.

7. 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.

8. 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.**

### 9. Relleno:

10. Precalentamos el horno durante 10 minutos a 200 grados con calor arriba y abajo.

11. Poner cada base de pizza en un molde y empezar poniendo el tomate en cada una de las pizzas, dejando un margen de un dedo, por los bordes, para que al hacerla el tomate no se derrame por los lados.

12. Sobre el tomate, ponemos jamón de york, extendido, encima el atún, y los champiñones, (de lata sueltan menos agua) unos trocitos de alcachofa troceada de lata, unas tiras de pimiento rojo morrón, las aceitunas colocadas con gracia, y por encima cubriendo todo, las lonchas de queso, y espolvoreamos toda la pizza con orégano.

13. Bajamos la potencia del horno a 180 grados y si la base ya estaba prehorneada, bastarán, 7 u 8 minutos para que esté con un color dorado a nuestro gusto. Si la base está recién hecha, y sin prehornear, será un poco mas de tiempo, aunque yo aunque acabe de hacer la masa, me gusta prehornearla un poco antes de rellenarla, pero eso como todo va en gustos.

14. **Consejo importante: Echar una clara de huevo mientras hacemos la masa, restando su peso del agua que lleva la receta.**

15. **Nota:** (El tiempo de cocción como siempre, va a depender de la potencia de nuestro horno). **ESTAN INCREIBLES.**





