



INGREDIENTES:

- **Masa:**
- 200 gramos de agua
- 50 gramos de aceite de oliva
- 25 gramos de levadura fresca de panadería
- 400 gramos de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- **Relleno:**
- 50 gramos de queso parmesano
- 30 gramos de tomates secos
- 250 gramos de tomates cherry (si no hay, los que tengamos)
- 3 cucharadas de hojas de albahaca (mejor frescas)
- 4 cucharadas de orégano (mejor fresco, sólo las hojas)
- 200 gramos de mozzarella fresca
- 200 gramos de quesos rayados (mezclar 4 diferentes)
- 1 pellizco de pimienta de cayena molida
- 1 pimiento de negra molida
- 50 gramos de aceite de oliva

PREPARACION:

1. **Relleno:**
2. Poner en el vaso el queso y los tomates secos y **rallar 10 segundos, a velocidad de 5 a 10 progresivo**

Sacar y reservar en un bol grande.

3. Sin lavar el vaso, poner los tomates cherry, la albahaca, y el orégano, y **programar 2 segundos a velocidad 5**

si lo vemos muy gordo aún, darle un minuto más a la misma velocidad. Volcar en el bol, junto con el parmesano.

4. Sin lavar el vaso, rallar el queso mozzarella, **4 segundos a velocidad 4**, retirar y mezclar con el resto de ingredientes del relleno. Reservar.

5. **Masa:**

6. Sin lavar el vaso, verter los líquidos y **programar 1 minuto a temperatura 37 grados, velocidad 4**. Añadir la levadura y **mezclar 5 segundos a velocidad 4**.

7. A continuación, incorporar la harina y la sal y **amasar 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

8. **Montaje:**

9. Retirar la masa del vaso, y volcarla sobre la encimera, espolvoreada con harina. Darle forma de rectángulo, y extenderla con la ayuda de un rodillo, que quede fina, (yo ya lo extiendo directamente, sobre una lámina de silicona, que paso ya a colocar sobre, la bandeja del horno). Cortar 2 rectángulos, de unos 20 centímetros de ancho. Distribuir el relleno reservado, entre los dos rectángulos, y enrollar cada uno de ellos, como si fueran un brazo de gitano.

10. Cortar con unas tijeras, a trozos como de unos 4 centímetros de grosor, y colocarlos en la bandeja para hornear, dejando entre uno y otro, un espacio de unos 4 ó 5 centímetros, para que no se peguen cuando se están cociendo.

11. Regar la superficie de cada uno de ellos, con un hilito de aceite de oliva. Dejar reposar para que tobe ó crezca (que aumente su volumen) unos 25 minutos en un lugar calido, (si hace calor toba más rápido)

12. Precalentar el horno a 220 grados, unos 10 minutos aproximadamente, con calor arriba y abajo.

13. Al meter la bandeja para cocerlos, bajar el horno a 200 grados, y tenerlo de 20 a 30 minutos (el tiempo de cocción va a depender de la potencia de nuestro horno)

14. Al sacarlo ir colocándolo en una bandeja bonita para servir.

15. **Ideal, para meriendas, cumpleaños, cenas con amigos, y para todas las personas, que simpatizan con la pizza.**

