



INGREDIENTES:

- 50 gramos de agua.
- 50 gramos de leche
- 20 gramos de aceite.
- 30 gramos de manteca de cerdo
- 350 gramos de harina Proceli o Glutostop.
- 20 gramos de levadura fresca.
- 1 huevo.
- sal.
- orégano.

PREPARACIÓN:

1. Calienta los líquidos **1 minuto, temperatura a 37 grados** en velocidad **2**.
2. Añade la levadura y el huevo y **mezcla unos segundos en velocidad 4**.
3. Añade la harina y **mezcla unos 12 segundos y amasa después 2 minutos en velocidad espiga**
4. Deja reposar la masa en el vaso aproximadamente $\frac{1}{2}$ hora, de este modo se pone mas esponjosa y es más fácil de trabajar.
5. Pon en la bandeja del horno papel vegetal con harina, extiende la masa, pínchala con un tenedor y si quiere puedes pre-cocinarla 8 - 9 minutos a 180°.
6. Si le das forma y tamaño de un plato las puedes hornear y congelar y así sacarlas cuando las necesites. Yo le puse una mezcla que hice en un vaso con tomate triturado (use Cidacos de Mercadona), hierbas provenzales, sal, aceite, orégano y un ajo picadito y lo puse sobre la masa. Si no quieres que el tomate humedezca la masa puedes poner sobre ésta queso rallado que habrás rallado previamente a la masa en la Thermomix.

7. Jamón York (extra de Mercadona) o el fiambre que te guste y queso rallado y al horno durante más o menos 20 minutos.