



## Consejo del chef

Puedes utilizar los ingredientes que más te gusten y crear así las mini pizzas que prefieras.

# Raciones para 10

500 gr Harina de fuerza

500 gr Harina de trigo

700 ml Agua

2 Cucharadas de aceite de oliva

5 gr Levadura fresca

Pizca de sal

Maíz cocido

Pimiento verde

Aceitunas negras

Cebolla morada

Tomates cherry

Albahaca fresca

Orégano

Rúcula

- 1 Disuelve la levadura en un vaso de agua tibia.
- 2 Pon todos los ingredientes secos en un cuenco y después incorpora los líquidos, mezclando con una cuchara un par de minutos hasta obtener una textura pegajosa.
- 3 Cubre con un paño limpio y deja reposar durante 15 minutos.
- 4 Coloca la masa en una encimera enharinada y amasa con las manos haciendo pliegues sobre sí misma hasta obtener una masa bien homogénea y moldeable.
- 5 Cubre de nuevo y deja reposar durante unos 10 minutos, repite la operación al menos otras dos veces para eliminar la humedad de la masa y para que gane aire.
- 6 Refrigeramos la masa metida en un cuenco y tapada con papel film en la nevera, entre 12-18 horas.
- 7 Pasado este tiempo, la dejamos a temperatura ambiente un par de horas.
- 8 Estiramos la masa en una encimera con papel vegetal y formamos mini pizzas de tamaño similar (puedes ayudarte de un cortapastas o vaso).
- 9 Untamos con salsa de tomate y mozzarella y colocamos nuestros toppings al gusto.
- 10 Horneamos a 180° durante 10-15 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
- 11 Sacamos del horno y servimos con orégano, albahaca y rúcula fresca.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-pizzas-vegas/>

**COOKING**  
**LOVERS** TEKA