

Coca al pesto

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 40'
- 50'
- 6



Comentario nutricional

Los piñones tienen un elevado contenido calórico, pero también son una buena fuente de cobre, fósforo, cinc y magnesio

Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y, sobre una mesa enharinada, amase con fuerza entre 5 y 10 minutos. Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora y media, tapada con un trapo.
2. Vuelva a amasar ligeramente, divida la masa en dos y, con un rodillo, estire las dos partes para darles una forma redonda de unos 20 centímetros de diámetro. Haga hoyos en la superficie con los dedos.
3. Ralle la mozzarella. Pele los tomates y córtelos en rodajitas finas, secándolas con papel de cocina.
4. Cubra cada masa con el tomate troceado y sitúe en el centro de cada rodaja un montoncito de mozzarella.
5. Meta una masa en la cubeta y programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.
6. Mientras tanto, triture todos los ingredientes de la salsa para elaborar el pesto.
7. Cuando la base de la pizza esté horneada, eche la mitad de la salsa pesto por encima.
8. Repita la operación con la otra base de pizza.