

# Pizza de pollo y pimiento

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 20 '
- 6



Comentario nutricional

Durante el tiempo de reposo de la masa, la levadura llevará a cabo la fermentación.

## **Modo express**

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, de la forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las masas. Distribuya por encima la mitad de los ingredientes de la cobertura: el pollo desmenuzado, el pimiento cortado, la mozzarella y el tomate. Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
4. Repita la operación con la otra masa.