

Pizza Gorman

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 30 '
- 6



Comentario nutricional

El tomate cherry es una variedad de tomate, de pequeño tamaño con un sabor menos ácido y más dulce que el convencional.

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, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Corte en láminas finas las berenjenas, la cebolla, los calabacines y los pimientos.
4. Vierta un poco de aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos para sofreír las verduras.
5. Distribuya el sofrito por encima de las dos masas. Corte los tomatitos por la mitad y repártalos por las masas junto con los quesitos y el queso rallado.
6. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las dos pizzas. Programe el menú Horno 20 minutos
7. Hornee después la otra pizza