

Pizza piña bacon con magimix

10 min	10 min 12 min	10 min 12 min 22 min	10 min 12 min 22 min 3/10
10 min 12 min 22 min 3/10 11	10 min 12 min 22 min 3/10 11 9	10 min 12 min 22 min 3/10 11 9 15	

10 min 12 min 22 min 3/10 11 9 15

Para la masa :

350g de harina

100g de agua

100g de leche

10g de levadura de panadería

1 cucharada de aceite

1/2 cucharadita de sal Para el relleno :

340g de piña

8 lonchas de tocino

2 bolas de mozzarella (queso italiano)

1 chorrito de crema espesa

Sal, pimienta negra

Precaliente el horno a 240°

Para la masa en el Thermomix :

Â»

Coloque la levadura desmenuzada, el agua y 10g de leche en el bol de Thermomix. Configure 1 minuto y 30 segundos a 37° en velocidad 2.

Â»

Al finalizar el temporizador, agregue la harina, el aceite y la sal, y mezcle durante 2 minutos en función de amasado, agregando 90g de leche después de 1 minuto.

Â»

Mezcle durante 10 segundos en función inversa para despegar la masa.

Â»

Retire la masa, forme una bola y déjela reposar durante 1 hora.

Para el relleno :

Â»

Extienda la masa y colóquela en una bandeja para pizza.

Â»

Unte la masa con la crema fresca evitando los bordes y coloque las lonchas de tocino y los trozos de piña.

Â»

Corte la mozzarella en rodajas y colóquelas sobre la pizza.

Â»

Espolvoree ligeramente con pimienta.

Â»

Pizza piña bacon con magimix

Hornee durante 12 minutos a 240°.