

Pizza con thermomix

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Harina repostería

ELABORACIÓN

Hola, bueno igual la que tenga el thermomix ya la hizo, yo la hago algún fin de semana lo único que ayer perdí mas tiempo y la hice así...

Los ingredientes para la masa como en el libro "nuevo amanecer", la metí en una bolsa(la mas) y la deje toda la tarde en la encimera....

Luego en la bandeja del horno, puse papel de asar (es parecido al de seda, pero especial para horno) y estire la masa más que nunca, casi transparente, cubrí la fuente con la masa y le puse:

Un par de cucharadas de tomate frito bien extendido por la masa, lonchas de queso para fundir cubriendo el tomate, orejano, beicon ahumado a trocitos, (cubrir el queso casi todo), champiñones crudos a filetes, Pechuga de pollo macerada en curry a trocitos muy chiquititos, cubrí todo con mezcla de quesos rayados y un poquito mas de orejano, puse dos huevos enteros (bueno cascados), un poquito de sal y un poquito mas de orejano.....

Mas o menos se puede poner lo que se quiera, pero al dejar la masa tan finita...estaba mucho mejor.....Yo la estire casi transparente. Como sobrara masa (a mi me sobro), la congele para otro día.....

Espero que os guste..