



# MINI PIZZAS GOURMET

☆ Nivel de Dificultad: ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 48 a 55 min.

## INGREDIENTES MASA:

- 1kg Harina para pizza (ya preparada)
- 300 ml de agua templada
- Dos pizcas de sal
- 4 cucharadas de Aceite Maravilla
- Harina blanca para poder amasar

## INGREDIENTES PIZZA:

- Salsa de jitomate ya preparada
- Queso mozzarella en trocitos o rallado
- Rodajas de pepperoni
- Hojas de albahaca
- Orégano en polvo

## ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C
- Coloca la harina para pizza en un bowl, agrega las dos pizcas de sal, el Aceite Maravilla y una pizca de orégano.
- Revuelve bien y una vez que quede la masa, pásala a un bowl enharinado. Es importante que la masa quede suave y esponjosa al tacto.
- Toma la masa y, utilizando un rodillo, estírala hasta el grosor que desees obtener.
- Una vez que quede como deseas, toma un cortador redondo y recorta la base de tus mini pizzas.
- En una charola, con papel encerado, coloca las rodajas de masa. Pincha la masa con un tenedor y con ayuda de una brocha, unta un poco de Aceite Maravilla, coloca un poco de la salsa de jitomate, queso y los trozos de pepperoni.
- Hornea por 5 ó 10 min revisando que la masa no se queme, pero quede bien cocida (doradita).
- Retira la charola del horno y coloca algunas hojas de albahaca para decorar las mini pizzas.
- ¡A disfrutar una deliciosa comida con toda la familia!

