

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Pizza |
| Harina | 1000 | G | 100% | * Amasar los ingredientes por 5 minutos a baja velocidad.
* Procurar que la temperatura de la masa sea de 26-28° C.
* Dejar descansar la masa durante 20 minutos.
* Dividir piezas de 200 g.
* Formar la masa de pizza con la mano o con un palo de amasar.
* Colocar Salsa de Tomate en el centro la masa de la pizza y queso de papa.
* Llevar a horno a 200-250° C, en función del tipo de horno durante 12 a 15 minutos.
* Al salir del horno decorar con berenjenas y morrones asados.
 |
| Agua | 600 | G | 4% |
| O-tentic Durum | 40 | G | 3% |
| Sal | 20 | G  | 2% |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Queso de Papa  |
| Papa hervida | 400 | G |  | * Mixear la papa junto con el agua, la sal y O-tentic.
* Incorporar el aceite hasta emulsionar.
 |
| Agua | 20 | G |  |
| Aceite de girasol | 180 | G |  |
| Sal | 20 | G  |  |
| O-tentic | 10 | G |  |

#### Rendimiento

Rinde 8 piezas de 400 g.