

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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.