



Corona de pizza

Receta de V-ZUG AG



Preparación	1 H
Tiempo de reposo	1 H 30 Min.
Tiempo de cocción	15 Min.
Unidad	20
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Rollos de pizza rellenos

Masa

500 g Harina blanca

1 Cucharadita Sal

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)

300 ml Agua

3 Cuchara sopera Aceite de oliva

Corona de pizza

150 g Mini-Mozzarella (20 piezas), por la mitad

10 Tomates cherri, por la mitad

100 g Salsa de tomate de bote

Sazonar

un poco Aceite de oliva

1 Manojó Albahaca, picado grueso

un poco Pimienta

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y lisa. Forme una bola con la masa.





Tápela y déjela en un recipiente para que suba durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su tamaño.

Corona de pizza

Divida la masa en 20 porciones. Coloque con cuidado una mitad de mozzarella y otra de tomate en cada trozo de masa. Forme una bola con la masa. Coloque las bolas a 1 cm de distancia una de otra formando un círculo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Tápelas y déjelas subir durante 30 minutos.

Presione cuidadosamente una hendidura en cada bola con el dedo. Extienda la salsa de tomate uniformemente sobre la corona de pizza. Coloque una mitad de mozzarella en cada hendidura.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con PizzaPlus.

Hornee la corona de pizza en el estante del medio durante 15 minutos.

Sazonar

Rocíe la corona de pizza con aceite de oliva y espolvoree un poco de pimienta y albahaca.

Pasos de cocción

PizzaPlus (230 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

PizzaPlus 230 °C durante 15 Min.

Consejos

Rellene la corona de pizza con los diferentes ingredientes que desee.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

