



Cuadrada 24cm  
Aqua

# Pizzas de cebollas y tomates cherry



6 porciones



1 h



Función  
Horno masas

## INGREDIENTES

300 gr. harina 000  
6 gr. sal  
4 gr. levadura fresca  
200 cc. agua  
300 gr. mozzarella  
1 taza salsa tomate para  
pizza

1 cda. aceite  
2 un. cebolla morada  
c/n sal y pimienta  
c/n tomates cherry  
c/n rúcula  
c/n aceitunas

## PREPARACIÓN

Mezclamos la harina con la sal y en un recipiente aparte la levadura fresca con el agua.

Cuando la levadura esté espumosa la integramos con la harina, amasamos y dejamos reposando tapada hasta que duplique su tamaño.

Luego la llevamos a la heladera y la dejamos fermentar 24 horas.

Retiramos la masa 1 hora antes de preparar las pizzas.

Dividimos la masa, hacemos bollos y los estiramos dentro de la pieza.

Cocinamos a fuego mínimo de ambos lados hasta que doren.

Una vez listas las prepizzas agregamos la salsa de tomate y el queso mozzarella rallado.

Cocinamos hasta que se funda el queso e incorporamos las cebollas previamente salteadas y los tomates cherry al medio. Continuamos la cocción unos minutos más hasta que estén listas.

Fuera del fuego agregamos la rúcula fresca y las aceitunas.