

# MINI PIZZA QUEIJO, FIAMBRE E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Massa: Deitar a água quente e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccionar o programa massa P1. Passados 30 seg juntar a farinha, o sal e o azeite. No final estender a massa e cortar em círculos pequenos de forma a fazer mini-pizzas, colocar no tabuleiro do forno sobre papel vegetal.
2. Molho tomate: Deitar a cebola partida em 4 e o alho na taça com a lâmina picadora. Triturar na velocidade 11/10seg. Substituir a lâmina picadora pelo acessório misturador, raspar as laterais da taça e juntar o azeite. Programar Slow Cook P1. Juntar a polpa de tomate, orégãos e sal. Seleccionar Slow Cook P3/100%/20 min. Deitar sobre as bases da mini-pizza.
3. Espalhar os cubos de fiambre e os cogumelos por cima do molho de tomate. Cobrir com o queijo ralado.
4. Levar ao forno pré aquecido a 200° cerca de 20 min.

## INGREDIENTES

- MASSA:
- 250 ML AGUA
- 20 GR FERMENTO PADEIRO
- 400 GR FARINHA
- SAL QB
- 2 COLH. SOPA AZEITE
- MOLHO TOMATE:
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 50 ML AZEITE
- 200 ML POLPA TOMATE
- 1 COLH. CHÁ OREGÃOS
- SAL QB
- 200 GR CUBOS FIAMBRE FRANGO/PERU (MAIS SAÚDAVEL)
- 1 LATA GRANDE COGUMELOS LAMINADOS
- 300 GR QUEIJO MOZARELLA