

# PIZZA DE ANCHOVAS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 240 °C (T. 8). Coloque o fermento e 25 cl de água na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione o programa de massa PApós 30 seg., junte a a farinha, o sal e o azeite.
2. Descasque as cebolas e pique-as finamente. Reserve numa taça à parte.
3. Quando a massa estiver pronta, coloque-a num tabuleiro revestido com papel vegetal. Cubra com um pano. Lave a taça de preparação e coloque o acessório misturador. Junte o azeite, as cebolas e uma pitada de sal. Seleccione o programa de vapor P1 durante 10 min.
4. Estenda a massa no tabuleiro e espalhe as cebolas cozidas. Leve ao forno durante 10 min. Junte as azeitonas e os filetes de anchovas e baixe a temperatura para 200 °C (T. 6-7) e deixe cozer durante mais 10 min. Sirva quente ou frio.

## INGREDIENTES

- 20 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (10 G DE FERMENTO SECO)
- 400 G FARINHA
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 KG CEBOLAS
- 100 G AZEITONAS PRETAS
- 10 FILETES DE ANCHOVAS