



Masa

50 g de aceite de oliva virgen extra y algo más para engrasar

100 g de agua

50 g de manteca de cerdo

20 g de levadura prensada fresca

300 g de harina de fuerza

1 cucharadita de sal

1 pellizco de azúcar

Cobertura de verduras

100 g de pimiento rojo en trozos

100 g de pimiento verde en trozos

100 g de cebolla en trozos

100 g de calabacín con piel y en trozos

100 g de aceite de oliva

2 cucharaditas de sal

1 cucharada de pimentón

1 Precaliente el horno a 200°C y engrase una bandeja de horno.

Masa

2 Ponga en el vaso el aceite, el agua y la manteca. Programe 1 min/37°C/vel 2.

3 Incorpore la levadura, la harina de fuerza, la sal y el azúcar y mezcle 30 seg/vel 6.

4 Retire la masa del vaso sobre la bandeja engrasada y extiéndala muy fina, con un rodillo o con las manos.

Cobertura de verduras

5 Ponga en el vaso el pimiento rojo y el verde, la cebolla, el calabacín, el aceite, la sal y el pimentón. Trocee 3 seg/vel 4. Cubra la masa con las verduras.

6 Homee durante aprox. 20 minutos (200°C). Sirva caliente o fría.