

Mini Pizzas

con sabor Íssima



Preparación 45 minutos



Horno 10 a 20 minutos



4 a 6 personas

Ingredientes

Ingredientes para la masa:

2 tazas y media de harina
1 sobre de levadura instantánea
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de agua caliente

Ingredientes para armar las pizzas:

1 paquete de Salsa de Queso Íssima
1 paquete de Salsa Ranchera Íssima
Queso Cheddar
Queso Mozzarella
Pepperoni
Jamón de tu elección
Aceitunas
Cebolla

Procedimiento

1. Con una batidora manual, mezcla una taza de harina con el resto de ingredientes.
2. Cuando esté mezclado, agrega poco a poco la harina hasta que se forme una textura arenosa.
3. Termina de amasar con la mano sin sobre amasar.
4. Tapa y deja que crezca por 30 minutos.
5. Luego divide la masa en bolitas, aplana y coloca en una bandeja para horno con papel pergamino.
6. Distribuye las salsas de tomate en las bases y hornea 8 minutos a 475 F.
7. Saca del horno, agrega el resto de toppings según tu elección, y hornea otros 8 minutos.