

Falsa pizza de pan rallado



INGREDIENTES:

- 250g de pan duro
- Un huevo
- 125g de leche
- 40g de aceite
- Un pellizco de sal
- Media cdta de bicarbonato
- Una cdta de orégano

PREPARACIÓN:

1. Introducir en el vaso el pan cortado en varios trozos y rallar en 2 tandas unos 15"/velocidad 10. Hasta que veamos que queda homogéneo. Reservar la primera tanda y repetir la operación.
2. Añadir al vaso todos los ingredientes y mezclar 20"/velocidad 6
3. Estirar entre 2 papeles de horno y prehornear a 180° durante 10 minutos
4. Sacar la base del horno y subir la temperatura a 250°, mientras tanto rellenar nuestra particular pizza y terminar la cocción unos minutos en la base o solera del horno, 4 ó 5 como mucho, vigilando, no os pase como a mí, jeje. Y si lo vemos necesario subiremos nuestra pizza a una rejilla cerca del grill, para que termine de derretirse el queso.

Bon apettite!!

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/falsa-pizza-de-pan-rallado/>