



## Ingredientes

### Masa

- 1 kg. grs. de Harina Cañuelas
- 1 cubito de levadura
- 50 cc de Aceite de Oliva Cañuelas
- 1 cucharada de sal
- 2 tazas de agua tibia

### Salteado

- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Cañuelas
- 1 diente de ajo picado
- 2 cebollas en tiritas
- 1 pimiento rojo en tiritas
- 1 pimiento amarillo
- 2 zucchinis en tiritas
- 2 zanahorias en tiritas
- 1 berenjena en tiritas
- 2 tomates en cubitos
- Sal y pimienta
- Hojas de albahaca fresca
- Queso mozzarella c/n

## Preparación

Precalentá el horno a 180°.

En un bowl colocá la harina, por los bordes la sal y en el centro desgraná la levadura. Agregá un poco de agua tibia y una cucharadita de azúcar, disolvé la levadura y dejá espumar.

Agregá el aceite de oliva y comenzó a mezclar con la mano desde el centro hacia los bordes agregando el agua restante.

Amasá hasta formar un bollo liso y homogéneo. Si se te pega mucho en las manos, agregá un poco más de harina, lo mismo si necesitas más humedad, podés agregarle más agua.

Armá bollos individuales de igual tamaño y dejá reposar tapado por media hora en un lugar cálido hasta que duplique su volumen.

En una sartén o wok bien caliente, agregá el aceite de oliva y agregá el ajo picado. Enseguida salteá la cebolla, el morrón y la zanahoria.

Luego de unos minutos agregá los zucchinis y la berenjenas. Cociná unos minutos hasta que estén cocidos, pero crocantes. Sumá el tomate, mezclá y condimentá con sal y pimienta.

Retirá del fuego y dejá enfriar un momento.

Formá pizzas y colocalas en moldes con apenas de harina o aceite, dejalas leudar 10 minutos y llevalas al horno para una precocción.

Colocales los vegetales y la mozzarella rallada o en cubos. Vuelta al horno hasta que se derrita el queso.

Servila con pimienta molida, aceite de oliva y hojas de albahaca fresca.

5 pizzas

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

*Tip:* También podés hacerla a la fugazetta usando solamente cebolla, queso y orégano!