



Total: 34min  
Preparación: 4min



0 ración/es



## Ingredientes

### Imported

\*MASA: 260 GR. HARINA DE FUERZA  
150 GR. AGUA  
10 GR. LEVADURA  
UNA cucharadita de sal  
\*RELLENO: 10 lonchas de bacon  
150 GR. CEBOLLA  
150 GR. PIMIENTO ITALIANO  
UNAS LASCAS DE PARMESANO

## Preparación

\*MASA: AGUA 1 MIN, 37º, VEL.1

LEVADURA, 4 SEG. VEL.4

HARINA Y SAL, 2 MIN. VELOCIDAD ESPIGA

DEJAR LEVAR, TAPADO, EN UN SITIO CÁLIDO, PARTIR EN DOS TROZOS, ESTIRAR EN FORMA DE RECTÁNGULO, Y PONER EL RELLENO, SELLAR Y LEVAR TAPADO OTRA VEZ.

\*RELLENO: PICAR EL PIMIENTO CON LA CEBOLLA 2 SEG. VEL.5.

PICAR EL BACON 2 SEG. VEL.5

PONER EL RELLENO, PRIMERO EL BACON, CEBOLLA Y PIMIENTO, SAL Y UNAS LASCAS DE PARMESANO.

HORNO PRECALENTADO A 225º, BAJAR A 200º, 30 MINUTOS, PONER UN BOL CON AGUA EN LA BASE DEL HORNO. SACAR Y COLOCAR EN UNA REJILLA PARA QUE NO SE HUMEDEZCA.

CORTAR EN PORCIONES Y SERVIR.



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

Autor: [ana sevilla](#) Fuente: <http://www.recetario.es>