

PAN DE PIZZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 8

INGREDIENTES

Masa para pizza cortada en trozos

2 tazas de queso mozzarella (o su queso favorito)

2 cucharadas de perejil

1/3 taza de aceite de oliva

1 paquete de pepperoni (el de pavo)

1 taza de queso parmesano

Añadir 1/2 cucharadita de ajo fresco o polvo de ajo (Opcional)

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 350 grados

Corte la masa de pizza en trozos

Cortar el pepperoni en pedazos más pequeños

Mezcle todos los ingredientes en un tazón y mezcle para que el aceite se distribuya uniformemente en cada pedazo de masa

Hornear durante unos 30 minutos (o hasta que la parte superior este de color marrón y el centro esté bien cocido)

SUGERENCIA

Asegúrese de comprobar que este cocido en el medio antes de sacarlo del horno. Si el medio todavía no está bien cocido, asegúrese de dejarlo otros 5 minutos más.

Desmoldar a un plato mientras aún está caliente.

Utilice un molde con hueco en el centro. Asegúrese de enmantequillar el molde y tener cuidado de que el queso no se adhiera a los bordes de la cacerola. He utilizado un cuchillo para separar el pan antes de desmoldar el pan en un plato.