Pizza casera

Nombre de la receta

Pizza casera

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Descripción

Pizza de bacon, jamón cocido, cebolla y tomate natural con masa de pizza casera sin levadura

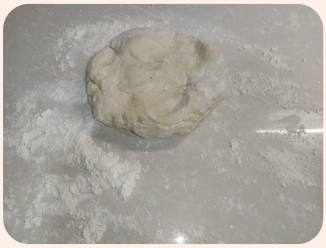
Ingredientes

- 200 gramos de harina
- 100 mililitro de agua
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra

- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas soperas de tomate frito
- 2 lochas de jamón cocido/york
- 2 lonchas de queso
- 40 gramos de bacon
- al gusto de cebolla picada
- 1 tomate natural
- 100 gramos de queso rallado apto para gratinar
- 1 pizca de orégano

Pasos

1 Para empezar a realizar una nuestra masa de pizza casera ponemos la harina en un bol y añadimos la pizca de sal. Hacemos un hueco en el centro y añadimos el agua y la harina. Comenzamos a amasar hasta que consigamos una masa homogénea que no se nos pegue mucho en las manos. Una vez que lo hayamos conseguido, lo dejamos reposar unos minutos.



2 A continuación, espolvoreamos una poquita harina en la encimera y con la ayuda de un rodillo comenzamos a darle forma. La podemos dejar más o menos fina, según el gusto de cada uno, aunque al ser una masa sin levadura entre más fina nos quede más crujiente estará. Horneamos a 180º durante 15 minutos y listo. Así de sencillo es hacer nuestra masa de pizza.

3 Ponemos a precalentar el horno a 180º. A continuación comenzamos con los ingredientes. Colocamos nuestra masa sobre una bandeja/rejilla del horno encima de una papel vegetal. Para empezar le añadimos el tomate frito. Y seguimos con las lochas de queso en trozos pequeños. En nuestro caso hemos usado un queso suave pero cada uno puede adaptarlo a su gusto.

4 Continuamos añadiendo el jamón cocido/york y el bacon en trozos medianos. Le agregamos la cebolla cortadas en trozos muy pequeños. Intentamos que todo quede bien distribuido por la pizza.

Para terminar, le añadimos el queso rallado y por encima de este, en rodajas, el tomate natural y una

5 pizca de orégano.

6 Metemos en el horno y dejamos unos 20 minutos con calor por arriba y por abajo. Dependiendo del horno el tiempo puede variar. Una vez que veamos que el queso esté dorado sacamos y ya tenemos lista nuestra deliciosa pizza casera. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.