

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

No hay nada mejor que una rica pizza casera.

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de las de sopa de Aceite de Oliva
- 350 gr de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermento seco o 14 gr de levadura de panadero
- Tomate frito
- Queso rallado para Pizza
- Carne picada de ternera
- Taquitos de Bacón
- Chorizo en rodajas

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se sofríe la carne y el bacón en una sartén, cuando este sofrito se hace la masa. Se mezclan los ingredientes poco a poco, cuando ya no se pegue en la manos se deja reposar hasta que suba, 1 hora más o menos. Cuando haya subido le damos la forma deseada (yo deje la masa un poco gordita, nos gusta así) y se deja otros 20 minutos reposar. Se unta con tomate frito, se echa el queso rallado, la carne y el bacón y de nuevo queso rallado, encima las rodajas de chorizo. Se mete en el horno a 220° unos 25 minutos y listo para comer. Yo hice la masa en la panificadora en el programa 9 de pizza, 1:30 h., cuando termine hice la forma de la pizza y deje 20 minutos de reposo, lo demás igual que arriba.