

PIZZA CARNE Y CHAMPIÑONES, CON LA MASA DE CEBOLLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una pizza casera con un toque especial a cebolla

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 350 gr de harina
- 1 cucharadita de sal
- 100 gr de cebolla tostada (yo la compro hecha)
- Champiñones
- 200 gr de carne picada
- 3 lonchas de bacon
- Queso rallado
- Tomate frito

Preparación:

Paso 1

Yo pongo todos los ingredientes de la masa en la panificadora en el programa 9 que tarda 1,30. Cuando termina lo amaso un poco le doy la forma que quiero y dejo reposar la masa 20 minutos. Después de ese tiempo unto la masa de tomate, le echo encima queso rallado, coloco las tiras del becon, la carne picada ya rehogada. Echo encima otra vez queso rallado y encima coloco los champiñones laminados. Meto la pizza al horno a 200° has ver que esta echa unos 25 minutos. Los que no tenga panificadora, la masa a mano poco a poco ir

amasando y dejar 2 horas en reposo la masa, tapada con un paño limpio y en un sitio cálido.