

PIZZA DE JAMON, PIMIENTOS Y MOZZARELLA



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Pizza casera con jamón, pimientos y mozzarella

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 250 ML de AGUA
- 12 GR. de LEVADURA FRESCA
- 1 CUCHARADITA de SAL
- 25 ML de ACEITE OLIVA
- 4 PIMIENTO VERDE
- 4 CUCHARADAS de TOMATE FRITO
- 250 GR. de QUESO MOZZARELLA
- 200 GR. de JAMON COCIDO

Preparación:

Paso 1

En la cubeta de la panificadora echamos el agua templada con la levadura disuelta, añadimos el aceite, después la harina y por último la sal. Programamos en el número correspondiente al amasado por un tiempo de 30 minutos. Dejamos reposar y volvemos a amasar otros 30 minutos. Si no teneis panificadora, podeis amasar de forma tradicional. Sacamos la masa de la panificadora, formamos una bola y dejamos reposar 45 minutos o 1 hora, sabremos que la masa está lista cuando al apretar con un dedo la masa vuelve a su posición inicial. Extendemos con un rodillo haciendo un círculo, y cubrimos nuestro molde con la masa, previamente untamos en aceite de oliva, solo unas pinceladas. Añadimos los ingredientes, comenzando por untar toda la masa con tomate frito, yo he utilizado uno casero, después añadimos el jamón en trocitos, el pimiento en trocitos y por último cubrimos toda la pizza con queso mozzarella. Horneamos a 200° durante aproximadamente 20 minutos, dependiendo de cada horno y de si utilizais el turbo o no.