PIZZA MARINERA

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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Nose cual me gusta mas si la de carne o la marinera

Ingredientes para 4 personas :

- Salmón ahumado
- Anchoas
- Gambas peladas congelada
- Mejillones cocidos
- Tomate frito
- Queso rallado especial para pizzas
- 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 fresca

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Hacer la masa; Yo hice la masa en la panificadora en el programa 9 de pizza, 1:30 h., cuando termino hice la forma de la pizza y deje 20 minutos de reposo. A MANO: 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, se coloca el salmón ahumado al gusto. Se sofrie las gambas y los mejillones con un salteado llega, se echa encima del salmón. Se cubre con otra capa de queso rallado y se colocan las anchoas. Se mete al horno a 220º unos 25 minutos