PIZZA INTEGRAL BOLOÑESA

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

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Xime



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

¡Qué rica están las pizzas! Hace unos días expliqué como hacer la masa de la pizza, ¿lo recuerdas? Pues hoy dejo los ingredientes y la pizza hecha. Con ésta pizza, hay para cuatro comensales, pues al ser integral llena mucho, aunque eso también depende de lo que comas, je,je... Ésta está genial, así que no seas perezoso y comienza a hacerla, te va a encantar.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GRAMOS de AGUA
- 50 GRAMOS de ACEITE DE OLIVA
- CUCHARADITA de SAL
- 20 GRAMOS de LEVADURA PRENSADA
- 400 GRAMOS de HARINA
- AL GUSTO de TOMATE FRITO CASERO
- AL GUSTO de CARNE DE TERNERA REFRITA
- AL GUSTO de QUESO PARA GRATINAR CUATRO QUESOS
- AL GUSTO de ORÉGANO

Preparación:

Paso 1

Preparación: (Thermomix) Empezamos haciendo la masa de pizza. Vertemos los líquidos y la sal en el vaso. Programamos 1 minuto, 37º, velocidad 4. Una vez haya parado, añadimos la levadura y mezclamos unos segundos en velocidad 4. A continuación, incorporamos la harina, mezclamos unos segundos en velocidad 4 y después programamos un minuto en velocidad espiga. También la podéis hacer de manera tradicional, pincha aquí para ver cómo. Empezamos a precalentar el horno a 250º. Con las manos mojadas en aceite, retiramos la masa del vaso. En éste caso, divido la masa en dos bolas. Una la utilizo y la otra la dejo para otra ocasión. Cogemos una bola y sobre la bandeja del horno con papel vegetal o engrasado con aceite, vamos estirando la

masa dándole forma a la pizza. Una vez que haya quedado la masa aplanada en la bandeja, la pintamos con tomate frito casero (la cantidad va al gusto). Sobre el tomate echamos la cantidad de carne refrita al gusto también y a continuación le echamos el queso para gratinar. Por último, espolvoreamos con orégano. Introducimos la pizza al horno, bajándolo a 225º, durante 20 minutos aproximadamente o hasta que la veamos doradita. SUGERENCIA: *La masa de pizza, se puede congelar perfectamente. Así, la tenéis lista para cuando os apetezca volver a hacer una pizza.*