

# PIZZA CARNE Y CHAMPIÑONES, CON LA MASA DE CEBOLLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**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 bacon, 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.*