Pizza cremosa

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de harina
- 100 ml de agua
- Aceite
- 5 g de levadura de panadero
- 100 g de cecina
- 100 g de bacon
- 200 ml de nata
- 2 cebolletas
- 200 g de champiñones
- 50 g de aceitunas negras sin hueso
- Queso rallado
- Sal
- Orégano
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un bol la harina, el agua, los 5 g de levadura fresca, una pizca de sal, orégano y un chorro de aceite de oliva. Remover bien y añadir un poquito de harina hasta que no se pegue la masa al recipiente. Amasar hasta obtener una pasta homogénea. Dejar fermentar media hora tapada con un paño húmedo. Estirar la masa con un rodillo. En el fuego calentar la nata con los trocitos de bacon. Cortar los champiñones en láminas finas y picar la cebolleta. Colocar la masa sobre un papel de horno en una bandeja. Primero echar el queso sobre la base de pizza. Después esparcir los champiñones, la cebolleta y la cecina troceada. También pondremos las aceitunas y la salsa de bacón con nata. Hornear a 180 ºC (horno precalentado) aproximadamente durante 25 minutos.