Pizza Rustica

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Lorena Diaz



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Una pizza que esta riquísima y que la he preparado añadiendo una mezcla de queso. La verdad que haciendo la masa de esta forma queda la pizza perfecta. Espero que la hagáis en vuestras casas y la compartáis con vuestros amigos.

Ingredientes para 3 personas :

- 300gr de Harina de fuerza
- 7gr de Levadura
- 30cl de Agua
- 1/2 de Sal
- Tomate frio
- Queso Cheddar
- Queso Mozzarella
- Rulo de cabra
- Queso Azul
- Jamón de York
- Champiñones
- Aceite de oliva
- Tomillo

Preparación:

Paso 1

o primero que vamos a hacer es coger un bol, echamos la harina y lo mezclamos con ½ cucharada de sal. Después diluimos en un vaso de agua tibia la levadura. Cuando tengamos diluida, hacemos un agujero en el medio de la harina y echamos el vaso de agua tibia con la levadura diluida. Empezamos a amasar hasta que nos quede una masa de forma homogénea. Cuando este cogiendo ya la masa forma, echamos 2 cucharadas de aceite de oliva y seguimos mezclando mínimo 10 minutos. Cuando la masa este lista, la metemos en un recipiente, la cubrimos con un film trasparente y la dejamos reposar mínimo 2 horas. Cuando pase las 2 horas, veremos como la masa ha doblado su tamaño. Ahora amasamos de nuevo y hacemos la forma que más nos

guste. Ya tenemos la masa preparada, echamos tomate frito en la base de la pizza. Ponemos los champiñones laminados y el jamón de york. El rulo de cabra cortada a nuestro gusto y después la mezcla de quesos rallados que habremos preparado anteriormente. Por ultimo espolvoreamos tomillo a nuestro gusto. Precalentamos el horno durante 10 minutos a 230 grados y cuando pase ese tiempo, metemos la pizza con los mismos grados y lo dejamos entre 12 a 15 minutos. Nos quedara una pizza de lujo y que seguro que disfrutaremos.