

Creador: David Arroyo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que la masa leve más rápido, podemos meterla en el horno apagado, con un bol cerca que tenga agua caliente.

Descripción:

Si haces esta Pizza no volverás a pedir a domicilio nunca. Ni a comprar las bases esas del súper. MUY fácil. Yo he puesto los ingredientes que suelo usar, pero podéis cambiarlos por los que os apetezcan. A los enanos les ENCANTA.

Ingredientes para 4 personas :

- 320 gramos de Harina de trigo
- 180 ml de Agua
- 8 gr de Sal
- 10 gr de Levadura
- 4 ó 5 cucharadas de Salsa de Tomate
- que cubra la pizza de queso para rallar
- 1 mediano en rodajas finas de Tomates
- 100 gr (o más...al gusto) de pavo o jamón york
- una latita pequeña, escurrido de Champiñón Laminado
- para espolvorear de Albahaca

Preparación:

Paso 1

Mezclamos en un bol la harina y el agua. Removemos inicialmente con un tenedor hasta que la harina empieza a absorber el agua. A partir de ahí, estrujamos y mezclamos con la mano, sin sacar la masa del bol. Lo hacemos hasta que no haya harina seca en el fondo.

Paso 2

Desmigamos la levadura a un lado y ponemos la sal al otro. Es importante que no coincidan en el mismo espacio, ya que la sal mataría a la levadura y queremos que haga su trabajo.

Paso 3

Empujamos a la levadura ya a la sal para que se mezclen con la masa y amasamos sobre la mesa o encimera. Para que sea más fácil, echamos un chorrito de aceite (muy poco) sobre la mesa y nos untamos un poco la mano para que no se nos pegue.

Paso 4

amasamos 5 minutos.

Paso 5

tapamos la masa y la dejamos levar. Lo ideal es que esté en un sitio donde la temperatura sea constante. Yo si ando con poco tiempo, la meto en el horno apagado y pongo cerca un bol de agua caliente. Dejamos que repose 45 minutos, o hasta que haya casi doblado. ¡Importante!: En verano este proceso se acelera, así que echadle un ojo de vez en cuando.

Paso 6

cuando le queden 5 minutos más menos, id preparando los ingredientes: cortando el tomate, rallando el queso si queréis (yo uso queso manchego semicurado. Está espectacular), abriendo las latas y ponedlo todo en cacharrillos para que sea accesible a la hora de hacer la pizza.

Paso 7

Ahora daremos forma a la pizza. Espolvoreando un poco de harina sobre la mesa (con un poco vale para que no se pegue), volcamos la masa encima.

Paso 8

La aplanamos con un rodillo hasta que mida unos 4 mm. Así saldrá una pizza de 1 cm más o menos. Si la dejáis más alta saldrá más panera. Al gusto.

Paso 9

La colocamos sobre una bandeja perforada especial para pizzas, o si no tenemos, sobre el papel de horno en la rejilla. Es importante agujerear la masa con un tenedor, para que el calor penetre, por eso no debemos ponerla sobre una bandeja de metal fría, ya que no recibiría el golpe de calor necesario para estar crujiente por debajo.

Paso 10

colocamos los ingredientes: primero la salsa de tomate, luego el queso y lo demás. Dejad para el final el tomate, que es el que suelta más agua. Importante: en este paso ya tendréis que tener el horno caliente, porque no podéis dejar los ingredientes encima de la masa mucho tiempo. Si no soltarán liquid y la masa lo empapará, lo que es malo.

Paso 11

metemos en el horno. Lo ponemos a todo lo que de 5 minutos y luego lo bajamos a 220° como 10-12 minutos. A partir de ahí si la dejáis un poco más estará más crujiente, pero más seca. Esto depende un poco de cada horno.

Paso 12

Esta de la foto la hice con calabacín, chorizo y queso de cabra. Atreveos a probar y...¡¡A comer!!!