PIZZA CASERA

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** feli bergillos



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

Descripción:

No hay nada mejor que una rica pizza casera.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de las de sopa de Aceite de Oliva
- 350 gr de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermento seco o 14 gr de levadura de panadero
- Tomate frito
- Queso rallado para Pizza
- Carne picada de ternera
- Taquitos de Bacón
- Chorizo en rodajas

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se sofríe la carne y el bacón en una sartén, cuando este sofrito se hace la masa. Se mezclan los ingredientes poco a poco, cuando ya no se pegue en la manos se deja reposar hasta que suba, 1 hora más o menos. Cuando haya subido le damos la forma deseada (yo deje la masa un poco gordita, nos gusta así) y se deja otros 20 minutos reposar. Se unta con tomate frito, se echa el queso rallado, la carne y el bacón y de nuevo queso rallado, encima las rodajas de chorizo. Se mete en el horno a 220º unos 25 minutos y listo para comer. Yo hice la masa en la panificadora en el programa 9 de pizza, 1:30 h., cuando termino hice la forma de la pizza y deje 20 minutos de reposo, lo demás igual que arriba.