

Pizza casera de bacon ahumado, champiñón, queso de oveja y albahaca

Preparación

Para nuestra pizza casera: Ponemos en nuestro robot todos los ingredientes en el siguiente orden: harina, sal, agua templada mezclada con la levadura fresca y aceite de oliva. Amasamos hasta que quede una masa lisa que se desprenda de las paredes de nuestro robot. Retiramos la masa y trabajamos levemente en una mesa enharinada, donde damos forma de bola y dejamos reposar a temperatura ambiente unos 15 minutos tapado con un paño húmedo. Pasado el tiempo de reposo, estiramos nuestra masa con ayuda de un rodillo y una pizca de harina. Incorporamos nuestros ingredientes y horneamos a 210 °C programa superior/inferior, aporte de vapor nivel 1, durante 20 minutos. Para terminar: Sacamos de horno, emplatamos y ya estaría lista para comer.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la masa de la pizza:

200 gr. de agua

300 gr. de harina

½ cucharadita de sal

20 gr. de levadura fresca

15 gr. de aceite de oliva virgen extra

Para terminar:

60 gr. de bacon ahumado loncheado

2 unidades de champiñón fresco

100 gr de queso de oveja curado rallado

100 gr de salsa de tomate casera

Unas hojas de Albahaca fresca

Utensilios

Robot de cocina para amasar

Rejilla para pizza

Rodillo

Instructor destacado



Jose txo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD