

Pizza SIN HORNO

- fácil, en Sartén -



Ingredientes

Para hacer Masa de pizza (con levadura):

- 300 gr de harina de fuerza
- 15 g de levadura de panadería prensada = 1 sobre levadura panadería en polvo = 5,5 g
- 200 ml de agua templada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal y una cdita de azúcar

Sugerencia base para el relleno:

- Sartén grande con tapa, gotas de aceite
- 120 g de queso de mozzarella rallado
- 80 g de salsa de tomate
- 50 g de bacon ahumado
- 50 g de champiñones
- 40 g de queso de cabra
- Orégano (opcional)

Mano de obra:	5 minutos
Cocción:	25 minutos /cada una
Cantidad :	2 pizzas de 26 cms



1 Preparación de la masa: En un bol ponemos la harina y el sal y mezclamos bien, disolvemos la levadura en el vaso de agua y con ayuda de una cuchara la mezclamos con los demás ingredientes. Esparcimos harina sobre la mesa de trabajo y amasamos unos 10 minutos. Hacemos una bola y dejamos reposar en un lugar sin corrientes de aire, una hora aproximadamente, hasta que duplique su tamaño. Pasado ese tiempo ya podemos estirarla. Una vez que tenemos la masa lista, cortamos la bola en dos partes y estiramos cada una de ellas con forma de pizza.

2 Preparación de los ingredientes: quitamos la parte dura al bacon y lo cortamos en tiras. Cortamos los champiñones en láminas, rallamos la mozzarella o el queso que más nos guste y cortamos el queso de cabra en discos. Calentamos ligeramente la salsa de tomate (si la tenemos fría de nevera).

3 Con los ingredientes y la masa preparados vamos a montar las pizzas: Engrasamos con **aceite** una **sartén** grande de unos 28 cms y colocamos una de las bases de pizza dentro. La estiramos con las manos hasta cubrir toda la base y hacer un pequeño borde. A continuación repartimos una capa base con salsa de tomate, espolvoreamos el queso rallado, repartimos el bacon, los champiñones y el queso de cabra. Añadimos un poco más de queso rallado y si nos apetece espolvoreamos orégano por encima.

4 Cocinado sin horno: Encendemos el fuego. Si es una cocina de gas la ponemos al mínimo que nos dé. Si es una vitrocerámica o de inducción, la pondremos en el nº 4, un poco menos de la mitad. **TAPAMOS** la sartén y **cocinamos a fuego bajo durante unos 25 minutos**. Pasado ese tiempo destapamos, esperamos un minuto que se evapore el agua que se haya podido almacenar en el borde, retiramos, cortamos y servimos.

5 Si quisieramos cocinar la pizza en el horno usaríamos una sartén de las que valen para hornear con mango de metal o desmontable **NO PONEMOS TAPA** o ponemos la pizza en la fuente de hornear y hornearíamos 12 minutos a 220 °C.