Pizzas fáciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: 1/2 cdita.
Levadura fresca: 10 grs.
Agua: 180 cc
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Harina: 250 grs.

Salsa clásica

Sal: A gusto
Orégano seco: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Ají molido: 1 cda.
Pimentón picante: 1 cda.
Bocconcini de mozzarella: 150 g
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Puré de tomates: 1 Taza
Queso crineja: 150 g

Tomates cherry con panceta

Albahaca fresca: A gusto
Tomates cherry rojos: 250 g
Tocineta Ahumada: 100 g
Cebollas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 25 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, incorpore la *levadura* y el agua, mezcle y añada el aceite de oliva, mezcle nuevamente y sazone con sal, vuelque la masa sobre la mesada, espolvoréela

con *harina* y amase solo hasta lograr una textura mínimamente elástica y lisa, luego de forma de bollo y colóquela dentro del bowl previamente untado con aceite, cúbrala con un repasador y deje levar hasta que duplique su volumen.

Tomates cherry con panceta

- Pele y corte las cebollas en fina juliana.
- Corte la *tocineta* en lardons.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *tocineta* unos minutos, luego incorpore la *cebolla*, cuando este transparente sazone con sal y pimienta negra molida, saltee y agregue los tomates cherry, mezcle con una cuchara de madera y deje cocinar a fuego medio hasta que los tomates estén tiernos.
- Corte las hojas de *albahaca* fresca en chiffonade al momento de servir la pizza.

Salsa clásica

- En un bowl coloque el puré de tomates, luego incorpore el *ajo* picado, *pimentón* picante, *ají* molido, *orégano*, *perejil* picado y sal, mezcle y reserve.
- Deshilache el queso crineja.
- Corte los bocconcini por la mitad.

Armado

- Una vez que la masa duplicó su volumen retírela del bowl y divídala en dos partes iguales
- Espolvoree la mesada con *harina*, tome una parte de la masa y comience a estirarla con las manos dándole forma circular, luego con la ayuda de un palo de amasar estírela partiendo de la mitad hacia un lado y de la mitad hacia el otro lado hasta obtener el espesor deseado, acomódela sobre una placa previamente untada con aceite de oliva y termine de estirarla con la palma de las manos hasta llegar a los bordes, proceda del mismo modo con la parte restante de masa.
- Tome una de las pizzas y píntela con salsa de *tomate* dejando el borde limpio, luego cúbrala con las mitades de bocconcini de *mozzarella* y espolvoree con *orégano*.
- Cubra la pizza restante con los tomates cherry con *panceta* y espolvoree con abundante queso crineja
- Cocine en horno moderado precalentado hasta que la masa este levemente dorada y el queso fundido.

Presentación

- Espolvoree la pizza de tomates cherry con la *albahaca* fresca.
- Corte las pizzas en porciones y preséntelas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzas-5