

# 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 estirla 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 estirla 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>