

Pizza Tutto Carne

Ingredientes

Para dos pizzas medianas:

- 500 g de harina de fuerza
- 325 ml de agua
- 6 g de levadura seca
- Dos cucharadas de aceite
- Una cucharadita de sal
- Una cucharadita de azúcar

Para el relleno necesitarás:

- 200 g de salsa de tomate
- 200 g de queso mozzarella
- 200 g de pollo cocido
- 200 g de jamón serrano
- 150 g de bacon en tiras
- Orégano al gusto



1 Preparación de la masa

Mezcla la harina en un bol (con la levadura en un lado y la sal y el azúcar en el opuesto), añade la mayor parte del agua y dos cucharadas de aceite de oliva. Amasa durante 6-8 minutos (en amasadora o a mano) hasta obtener una masa compacta. Deja reposar la masa en un cuenco enharinado o mojado en aceite y tapado con film transparente, durante una hora en un lugar cálido para que aumente de volumen.

2 Preparación de los ingredientes

Mientras reposa la masa, corta el bacon y el jamón serrano en tiras, y el pollo en tacos. Precalienta el horno a 200 °C y coloca la bandeja dentro.

Divide la masa en dos porciones, forma una bola con cada una y estírala sobre una superficie enharinada o con sémola de trigo, dejando un ligero borde en el contorno. Pasa la base a un papel de horno para facilitar el horneado.

3 Montaje

Reparte tres o cuatro cucharadas de salsa de tomate por la base, seguido de la mitad del bacon, del pollo, del jamón serrano y, por último, un poco de orégano. Finaliza con una capa generosa de queso rallado (parmesano o semicurado). Pasa la pizza a la fuente caliente del horno y vamos al horno.

4 Horneado

Coloca la pizza en la parte inferior del horno y hornéala a 200 °C durante 10-12 minutos, vigilando al final hasta que alcance el punto deseado. Retírala con cuidado y córtala en raciones. Repite el proceso con la segunda pizza.