Receta de Pizza Casera con Chorizo, Salchichón y Tranchetes

28 Ago 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica pizza casera que es muy fácil de preparar y además como la base también es casera pues tiene un sabor más rico que las bases congeladas, espero que os guste.

Ingredientes

- Harina (300grs)
- Levadura (un sobre)
- Agua templada (150ml)
- Aceite de oliva (15 ml)
- Sal (una pizca)
- Harina para estirar la masa
- Chorizo
- Salchichón
- Tomate frito
- Queso rallado
- Queso lonchas tranchetes
- Orégano

Modo de Preparación

1. En un bol poner la harina, hacer un hueco en el centro y echar el agua tibia
2. Añadir el aceite, una pizca de sal y el sobre de levadura
3. Mezclar bien con un batidor o amasándolo con las manos
4. Dejar reposar, tapado con un paño húmedo, sobre media hora
5. Pasado el tiempo de reposo, colocar albal sobre la bandeja del horno y espolvorear un poco de harina para que no se pegue la masa
6. Colocar la masa estirada y darle forma cuadrada u otra de vuestra elección
7. Poner el tomate frito y extenderlo por toda la base, después poner el queso rallado al gusto
8. Colocar las lonchas de chorizo y salchichón y encima los tranchetes partidos en tiritas
9. Espolvorear con orégano al gusto
10. Meter al horno precalentado a 200º, durante unos quince o veinte minutos, podéis poner el grill unos minutos para que se dore el queso
11. Servir a continuación y.....buen provecho!!!