Receta de Pizza Caprichosa Casera

14 Mayo 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que en casa les gusta mucho que prepare, resulta muy socorrida en meriendas o cenas y para los fines de semana, gustará a tod@s incluidos los más peques de la casa.

Ingredientes

- Harina (400grs)
- Levadura prensada (20grs)
- Agua (200ml)
- Aceite (50 ml)
- Sal (una cucharada)
- Tomate frito
- Champiñones laminados
- Jamón cocido
- Queso en lonchas
- Queso rallado
- Orégano

Modo de Preparación

1. Poner en un bol, el agua, el aceite y la sal y mezclar bien
2. Añadir la levadura y volver a mezclar
3. Echar la harina y amasar bien todo
4. Poner un poco de harina en la encimera y poner la masa
5. Con un rodillo de cocina, extender bien toda la masa
6. Precalentar el horno a 200º
7. Extender sobre la masa el tomate frito, las lonchas de queso, el jamón cocido partido en taquitos, y por último los champiñones laminados
8. Repartir por encima el queso rallado y el orégano, ponerle un chorrito de aceite de oliva
9. Meter al horno precalentado unos 15 minutos hasta que esté doradita
10. Comer calentita y....buen provecho!!!