Pizza de carne y chorizo



Ingredientes

Ingredientes para la masa de 2 pizzas:

- 250-350 gr de harina de fuerza
- 6 gr de levadura en polvo de panadería (1 sobre de levadura de panadería Royal)
- 175 ml de agua templada (un vaso)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Relleno para cada pizza de 28 cm:

- 200 gr de carne picada de ternera o mixta (o un chorizo criollo/salchicha fresca)
- Salsa de tomate frito
- 3 huevos
- 40 gr de jamón cocido
- 60 gr de chorizo
- 100 - 120 gr de queso semicurado o parmesano
- Orégano
- un cuarto de pimiento rojo

Pizza de carne y chorizo

Sobre esta receta

Degustar de una pizza de carne y chorizo casera, es un placer incomparable. Con esta receta podrás hacer una deliciosa pizza casera, en la que hemos utilizado como ingredientes base: carne, chorizo y huevos. Está deliciosa!!!

Preparación de la masa de pizza:

1. Para hacer la masa: Deshacemos la levadura en un vaso de agua templada. En un bol ponemos la harina y hacemos un hueco en el centro mezclamos bien la sal en seco, vamos echando el agua con levadura removiendo con una cuchara. Añadimos un chorro de aceite de oliva, removemos con la cuchara y vamos añadiendo mas agua a medida que la necesitemos.
2. Quitamos la masa del bol para la mesa de trabajo sobre la que hemos espolvoreado harina (para que no se pegue). Otra opción es mojar las manos y la mesa de trabajo con aceite, en lugar de la harina. Amasamos unos 8 - 10 minutos estirando con la palma de la mano y recogiendo la masa con los dedos que debe quedarnos compacta, ni blanda ni demasiado seca. Y vamos manchando las manos y la mesa de harina para que no se nos pegue la masa. Haremos esto durante unos 8 minutos.
3. Ponemos la bola de masa en el bol enharinado, tapamos con un paño o un plástico de cocina para que no se reseque y la dejamos reposar unos 30 minutos para que suba en una zona templada a unos 30 - 40 ºC.
4. Después de reposar la masa, que habrá aumentado su volumen inicial, quitamos el aire con los dedos y la dividimos en 2 bolas iguales. Antes de continuar ponemos a calentar el horno a 220º C. Tomamos una de las bolas y la estiramos con un rodillo manchado de harina, para que nos sirva de base para la pizza. Recuerda que hay que echar a menudo harina para que no se nos pegue la masa a las manos ni a la mesa. Colocamos la masa sobre papel de hornear en una bandeja de horno, para que no se pegue y vamos con el relleno.

Relleno de la pizza de carne, chorizo y huevo:

- Después de colocar la masa sobre papel de hornear en una bandeja de horno, extendemos una capa fina de salsa de tomate y a continuación distribuimos los ingredientes: la carne dejando tres huecos en el medio, los huevos dentro de cada uno de los huecos, jamón cocido picado, el pimiento rojo cortado en tiras o dados pequeños, el chorizo en pequeñas lonchas o en tacos, el queso rayado o en tacos pequeños y finalmente espolvoreamos un orégano al gusto.
- Colocamos la bandeja en la zona media-baja del horno y horneamos durante unos 10 - 12 minutos a 220º C. Retiramos, dejamos que temple un poco y servimos cortando en triángulos. También podemos servir en una fuente, retirando el papel de hornear y colocando nuestra deliciosa pizza de carne y chorizo en ella..

Sobre la masa

- No es necesario que el agua esté templada; normalmente se usa templada porque ayuda a que la masa suba antes. Es importante que no esté demasiado caliente, pues se puede estropear la levadura.
- No debemos diluir la levadura con la sal, no le sienta bien porque es un organismo vivo, no hay que ponerle impedimentos para que trabaje. De todos modos, si se va a amasar inmediatamente no pasaría nada.
- Cuando amasamos activamos el gluten que es el que hace que se transforme la masa. Amasar es como jugar con ella , cuanto mas la estiramos y encogemos mejor quedará , la mejor forma es empujando con la palma de la mano hacia afuera y luego recogiendo. Estará en su punto cuando notemos que ya no se pega

Pizza de carne y chorizo

a la mesa, está lisa y al presionar ligeramente con un dedo vuelve a su sitio.

- Podemos amasar con aceite como en esta ocasión o espolvoreando harina de vez en cuando para que no se pegue. Lo mismo para el bol en el que vamos a dejar subir la masa la pringamos de aceite y el plástico film con el que tapamos (por la cara interior) para que no se pegue a la masa, sino habría que espolvorear harina para que no se pegue.

Otras sugerencias para el interior...

- Para el interior podemos usar: jamón cocido, manzana, patatas, cebolla, carne picada, lomo, zorza, pollo, queso, chorizo, tomate, jamón serrano, espinacas...