

Pizza sin Horno en sartén

Cantidad: 2 pizzas / 4 raciones



Ingredientes

Para hacer 500 g de Masa de pizza (con levadura): Que son 2 pizzas de unos 30 cm

- 300 gr de harina de fuerza
- 15 gr de levadura de panadería prensada = 1 sobre de levadura de panadería en polvo = 5,5 g
- 200 ml de agua templada (a temp del cuerpo)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Base para el RELLENO de una pizza SIN HORNO:

- 120 g de queso de mozzarella rallado
- 80 g de salsa de tomate
- 50 g de bacon ahumado
- 50 g de champiñones
- 40 g de queso de cabra
- Orégano (opcional)

Ver la receta en conpanylisto.com

Con Pan y Listo · Receta para imprimir

Pizza sin Horno en sartén

- Además necesitamos una sartén grande con tapa y unas gotas de aceite

Sobre esta receta

Cómo hacer una pizza sin horno en sartén. Es una pizza ideal para cuando llegamos a casa cansados, nos apetece una deliciosa y humeante pizza casera pero no queremos encender el horno ni tener que amasar 10 minutos y después dejarla levar otra hora. Esta pizza rápida es la solución!

Preparación

- Lo primero es preparar la masa. Para hacer una masa de pizza con levadura disolvemos la levadura en la mitad del agua, la dejamos reposar 5 minutos y la mezclamos con los demás ingredientes. Mezclamos y vamos incorporando agua a medida que lo necesite. Esparcimos harina sobre la mesa de trabajo y amasamos unos 8 -10 minutos. Hacemos una bola y dejamos reposar en un lugar cálido, una hora aproximadamente, hasta que duplique su tamaño. Pasado ese tiempo ya podemos estirla. Para hacer la masa de pizza sin levadura mezclamos los ingredientes en un bol, añadiendo agua a medida que lo necesite. Amasamos un minuto hasta que quede una masa compacta, hacemos una bola y dejamos reposar mientras cortamos los ingredientes del relleno. Estiramos la masa y rellenamos.
- Para hacer dos pizzas de un tamaño aproximado entre 20 y 28 cm, necesitaremos unos 500 g de masa de pizza. Tenemos dos opciones a elegir: 500 g de masa de pizza con levadura ó 500 g de masa de pizza sin levadura, Cuanto más fina hagamos la masa, más grande saldrá la pizza.

Ahora rellenamos las pizzas

- Una vez que tenemos la masa lista, cortamos la bola en dos partes y estiramos cada una de ellas con la forma redonda. Preparamos los ingredientes: quitamos la parte dura al bacon y lo cortamos en tiras. Cortamos los champiñones en láminas, rallamos la mozzarella o el queso que más nos guste y cortamos el queso de cabra en discos. Calentamos ligeramente la salsa de tomate (si la tenemos fría de nevera).
- Con los ingredientes y la masa preparados vamos a montar las pizzas. Engrasamos con aceite una sartén grande de unos 28 cm y colocamos una de las bases de pizza dentro. La estiramos con las manos hasta cubrir toda la base y hacer un pequeño borde. A continuación repartimos una capa base con salsa de tomate, espolvoreamos el queso rallado, repartimos el bacon, los champiñones y el queso de cabra. Añadimos un poco más de queso rallado y si nos apetece espolvoreamos orégano por encima.

Cocción

- Encendemos el fuego. Si es una cocina de gas la ponemos al mínimo que nos dé. Si es una vitrocerámica o de inducción, la pondremos en el nº 4, un poco menos de la mitad. Tapamos la sartén y cocinamos a fuego bajo durante unos 25 minutos. Pasado ese tiempo destapamos, esperamos un minuto que se evapore el agua que se haya podido almacenar en el borde, retiramos, cortamos y servimos.
- Si quisiéramos cocinar la pizza en el horno usaríamos una sartén de las que valen para hornear (con mango de metal o desmontable) NO PONEMOS TAPA o ponemos la pizza en la fuente de hornear y hornearíamos 12 minutos a 220 °C.

Pizza sin Horno en sartén

Trucos

- Si utilizas una masa de pizza con levadura natural, bien sea prensada como en polvo, recuerda no mezclar directamente la levadura con la sal, para que no reste fuerza a la levadura. Se disuelve en la mitad del agua templada y se deja reposar unos 5 ó 10 minutos. Podemos añadir media cucharadita de azúcar para «alimentar» la levadura.
- En las dos masas de pizza utilizamos harina de fuerza ($w > 300$), para que le aporte más sabor a la masa. Esto es más importante en la masa sin levadura, ya que al no levar como con la masa con levadura natural, necesita una harina de calidad para aportar más sabor. Si no tienes a mano harina de fuerza puedes solucionarlo utilizando harina todo uso y por cada 100 g de harina le cambiamos una cucharada de harina por una de harina de maíz (maicena). También puedes utilizar unos 230 g de harina normal y 70 g de harina integral, para una cantidad de 300 g de harina.
- Para cocinar la pizza en sartén es importante: engrasar ligeramente la sartén, hacerlo con el fuego al mínimo: Si es una cocina (estufa) de gas la ponemos al mínimo que nos dé. Si es una placa vitrocerámica o de inducción, la pondremos en el nº 4, un poco menos de la mitad. Si el fuego es muy fuerte se tostará la base antes de que se cocine el relleno. Debemos utilizar una tapa del ancho de la sartén y no levantar, para que con el vapor que se genera se cocine la parte superior.
- 300 g de harina, con su correspondiente agua y levadura, dan para hacer 2 pizzas entre 20 y 28 cm, cuando más fina quieras la masa, más grande saldrá la pizza.

Consejos sobre las levaduras

- La levadura de panadería natural es la auténtica levadura que se utiliza para hacer pan, pizza... Puede ser fresca, que se presenta prensada o en líquido o levadura en polvo, que se deshidrata y muele para convertirla en polvo.
- La levadura de panadería fresca debe conservarse en el frigorífico y suele tener una caducidad bastante corta. También se puede congelar, aunque perderá algo de potencia, porque morirán parte de sus hongos. Cuando se disuelve ha de hacerse en agua fría o templada, nunca utilizaremos agua muy caliente ya que a más de 45° C el hongo se muere. Durante el reposo para que leve (aumente de volumen) debe estar resguardada del frío.
- La levadura de panadería en polvo o liofilizada es levadura deshidratada y molida. Puede encontrarse en forma de polvo grueso color marrón, en forma de hilos... Es una levadura que fermenta antes que la prensada y que debe hidratarse en agua antes de utilizar.

Más opciones

- El polvo de hornear, levadura química o impulsor que es el típico sobre de Royal. Es un polvo de color blanco formado por un gasificante (generalmente bicarbonato), un ácido y un separador. No se utiliza generalmente en panadería porque no levanta la masa y el pan no sube. No es una levadura propiamente dicha. Se utiliza generalmente en repostería, en masas que no necesitan reposo como bizcochos, pasteles, crepes, magdalenas, galletas. Estos impulsores funcionan prácticamente al instante y por ello no debe dejarse reposar mucho tiempo antes de hornear.
- Las proporciones entre las distintas levaduras sería: 15 g de levadura de panadería prensada = 5,5 g de levadura de panadería en polvo.

Pizza sin Horno en sartén

- Para hacer 500 g de Masa de pizza sin levadura natural : 300 gr de harina de fuerza 12 gr de polvos de hornear = 1 sobre de levadura química Royal 200 ml de agua templada (a temp del cuerpo) 2 cucharadas de aceite de oliva Una pizca de sal

Te recomendamos estas recetas fáciles: