Pizza Tropicale

Horneado:



Ingredientes

Para dos pizzas medianas necesitas:

- 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 bacon en tiras
- 200 g de queso mozzarella
- 4 rodajas de piña troceada

Sobre esta receta

Esta «pizza tropicale» con piña, bacon y doble queso cumplirá tus expectativas, si buscas un plato que reúna la sencillez de una elaboración casera y un sabor potente. Con una base crujiente, el toque jugoso de la piña, el sabor ahumado del bacon y una generosa doble capa de queso fundido, esta pizza es una auténtica delicia que conquistará tu paladar y el de tus invitados.

En este post, te guiaré paso a paso para que prepares en casa una pizza tropicale que parece sacada de una pizzería profesional. Además, te daré consejos prácticos para que la masa quede perfecta y los ingredientes se integren de manera equilibrada. Esta receta es ideal para una cena rápida, una reunión con amigos o simplemente para darte un capricho gourmet sin salir de casa.

¿Por qué elegir esta receta? Porque combina ingredientes sencillos con un resultado espectacular. La piña aporta frescura y dulzor, el bacon añade un toque crujiente y salado, y el queso fundido une todos los sabores en una experiencia única. Además, es una opción versátil: puedes personalizarla con tus ingredientes favoritos. Si quieres sorprender a tu familia o impresionar a tus invitados, sigue leyendo y descubre cómo hacer esta pizza tropical que se convertirá en un clásico en tu mesa. ¡Vamos a cocinar!

Pizza Tropicale

Preparación de la masa:

En el bol de la amasadora, echamos la harina. En una esquina, añadimos la levadura seca, y en el lado opuesto, una cucharadita de sal y otra de azúcar. A continuación, vertemos el agua. Dependiendo de la harina, necesitarás más o menos agua. Yo voy a reservar un poco por si me hace falta después. El último ingrediente es el aceite: dos cucharadas de aceite de oliva. Ahora, ponemos a amasar a velocidad media. Esto lleva un minuto amasando, y se nota que necesita más agua, así que le voy a echar la que tenía reservada. Dejaremos amasar hasta que se integre totalmente, unos 6-8 minutos. Si haces la masa a mano, los pasos son los mismos: en un bol grande mezclas todos los ingredientes, vertemos la mezcla en la mesa enharinada y amasamos también unos 6 u 8 minutos, hasta que quede una masa compacta.

Esta masa se ha amasado unos 8 minutos, y como puedes ver, es una masa uniforme y bien hecha. La soltamos de la pala amasadora y la dejamos reposar en el mismo cuenco. Si estas haciendo la masa a mano, echas un poco de aceite en la base del bol y tapas con film transparente. Dejamos que la masa repose durante una hora en un lugar cálido. Si colocas un paño encima, le ayudará a subir antes.

Preparación de la pizza tropicale:

Bueno, ya ha pasado una hora, y la masa ya está lista. Ha subido y ha aumentado de volumen. Así que ahora vamos a hacer las bases de pizza. Mientras esperaba, estuve preparando los ingredientes. cortando el bacon en tiras y la piña en tacos. Antes de empezar con las bases, ponemos a calentar el horno a 200 °C.

Para estirar la masa, enharinamos la superficie. Para este fin, puedes utilizar harina o sémola de trigo, como hacen las pizzerías. Enharinamos un poco y dividimos la masa en dos partes. Cada una de ellas será una base de pizza. Cogemos una mitad, hacemos una bola y la reservamos. Hacemos lo mismo con la otra mitad. Una vez que está hecha, vamos a estirarla. Para hacerlo, puedes utilizar un rodillo o, si quieres dejar bordes, lo hacemos con las manos. Espolvoreamos sobre la mesa harina o sémola de trigo o una mezcla de las dos, y vamos estirando la base desde el centro hacia fuera. Una vez que tenemos el tamaño aproximado, la ponemos sobre un papel de horno. La levantamos un poco y la colocamos sobre él.

Una vez que tenemos la forma hecha, vamos a hacer la base de tomate. Para ello, echamos tres o cuatro cucharadas de salsa y, con ayuda de una cuchara, la repartimos desde el centro hacia el exterior, sin que tenga mucho espesor. Dejamos los bordes sin cubrir con tomate. Ahora, sobre la base, repartimos una capa de piña troceada. Esta «pizza tropicale» lleva doble queso, así que, le rallamos una primera capa. Repartimos el bacon (que, como ves, está cortado en tacos finos) y lo distribuimos con un poco de gusto, para que quede elegante y bonito a la vista. Ahora rallamos la segunda capa de queso. Puedes utilizar el queso que te guste: mozzarella, parmesano, provolone, o una mezcla de ellos.

Una vez que tenemos preparada la primera pizza, la pasamos a la bandeja y la colocamos en la parte inferior del horno. Horneamos la pizza a 200 °C durante unos 10 o 12 minutos, con calor arriba y abajo. Pasados los 10 minutos comprobamos, y si la pizza está perfecta, la sacamos. La retiramos de la bandeja de hornear, para colocarla sobre una fuente o una tabla, para poder cortarla en raciones. A continuación ponemos en la fuente del horno, la otra pizza que estuve preparando mientras se horneaba esta. Tendremos cuidado al manejar la fuente, ya que estará caliente. La llevamos al horno y horneamos de nuevo durante unos 10 - 12 minutos. ¡Esta pizza tropical está increíble!. Es una pizza que combina la jugosidad de la piña, con el sabor crujiente del bacon y una doble capa de queso que la hace irresistible.