

# PIZZA DE QUESO DE CABRA

## y panceta



---

**Preparación :** 10 min - **Reposo :** 1 h - **Cocción :** 15 min - **Material :** -

---

### **Ingredientes :** 1 PIZZA

- 10 c. s. de salsa de tomate - 5 o 6 tomates cherry - 300 g de queso de cabra - 1 c. s. de orégano seco - 10 aceitunas negras - 80 g de panceta en tiras finas - albahaca fresca - rúcula fresca - MASA DE PIZZA: - 6 g de levadura fresca de panadería - 100 ml de agua - 200 g de harina - 4 g de sal - 2 c. s. de aceite de oliva - 1 c. p. de orégano seco

---

1. Preparar la masa de la pizza y precalentar el horno a 220 °C. Extender la salsa de tomate sobre la masa de la pizza haciendo círculos con el dorso de una cuchara sopera. Dejar libre un borde de 1 cm. Colocar la guarnición sobre la masa: los tomates cherry cortados en 2, el queso de cabra, el orégano y las aceitunas.

2. Cocinar la pizza en la parte inferior del horno durante 8 minutos y, después, subirla a la parte del medio y hornear durante 7 minutos. Una vez fuera del horno, esparcir sobre la pizza caliente las láminas de panceta, la albahaca fresca y la rúcula. Comer inmediatamente.

### MASA DE PIZZA

1. Introducir en la olla inox la levadura y el agua y programar PAN/BRIOCHE.

2. Al cabo de 1 minuto, el programa se detendrá. Añadir los otros ingredientes y pulsar Auto. Rebañar la masa del recipiente y modelar una bola con las manos. Ponerla en una ensaladera cubierta con un paño húmedo. Dejar la masa reposar al menos 1 hora en un ambiente cálido y, después, colocarla sobre una

superficie plana enharinada.

3. Trabajar la bola con los dedos: estirla y propinarle suaves golpecitos para eliminar las burbujas de aire. A continuación, extender la masa con un rodillo de amasar.

Cook Expert ■

© Fotografía Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2017