

# Pizza barbacoa de **Carne**



El agua para hacer la masa debe estar templada, si está demasiado caliente la masa no subirá.

Para saber el punto de amasado hacemos una bola presionamos ligeramente con un dedo. Si recupera la forma quiere decir que ya está preparada.

**Dedicación :** 20 minutos  
reposo de la masa 30 minutos

**Cocción :**  
de la pizza 12 minutos

**Cantidad :**  
masa para 2 pizzas  
relleno para 1 pizza

## **Ingredientes :**

Para 2 masas de pizza  
de 30 cms:

- 250-350 gr harina de fuerza
- 12 gr levadura de panadería (un sobre lev panad Royal)
- 175 ml de agua templada (un vaso)
- 1 chorrito de aceite oliva
- 1 pizca de sal

Relleno para una pizza:

- 200 gr Carne cerdo picada
- 100 ml de salsa barbacoa
- 20 gr de Jamón serrano o bacon
- 20 gr de jamón cocido
- una tira fina de pimiento rojo o verde
- 70 gr de queso (enmental, manchego, cheddar)
- orégano

- 1** Para hacer la masa: Deshacemos la levadura y la sal en medio vaso de agua templada (100 ml). En un bol ponemos la harina y hacemos un hueco en el centro, vamos echando el agua con levadura removiendo con una cuchara. Añadimos un chorro de aceite de oliva, amasamos 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). 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.
- 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 30-40 minutos para que suba en una zona templada a unos 40 °C.
- 4** Después de reposar la masa, que habrá aumentado más del doble de su volumen inicial, quitamos el aire con los dedos y la dividimos en 2 bolas iguales. Cogemos 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.
- 5** Colocamos la masa sobre papel de hornear en una bandeja de horno. Extendemos una capa de salsa de tomate, a continuación distribuimos la carne picada que hemos salpimentado antes. Repartimos el resto de ingredientes; jamón serrano, pimiento, jamón cocido y una generosa capa de queso... todo ello picado en trozos pequeños. Espolvoreamos orégano por encima. Colocamos la bandeja en la zona media del horno y horneamos durante unos 10-12 minutos a 220°C.

más recetas en

[envidiaCocina.com](http://envidiaCocina.com)