



Pizza boloñesa

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Para la masa
 - 200 g de *Agua*
 - 50 g de *Aceite de oliva*
 - 1 Cucharadita(s) de *Sal*
 - 20 g de *Levadura prensada*
 - 400 g de *Harina de trigo*
- Para la pizza
 - 150 g de *Carne picada de ternera*
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 2 Ud. de *Ajo*
 - 1 Taza(s) de *Caldo de carne*
 - 1 Taza(s) de *Vino tinto*
 - *Orégano, seco*
 - 1 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
 - 7 Ud. de *Aceituna verde*
 - *Queso rallado, genérico*
 - *Sal*

Preparación

Paso 1 - Hacer la masa

Para hacer la masa yo he utilizado la "Thermomix" que facilita mucho la tarea. Si no disponéis de un robot de cocina podéis comprar la masa en la mayoría de hornos y os ahorrareis este paso.

Primero ponemos el aceite, el agua y la sal en el recipiente de la thermomix y programamos 1 minuto a 40°C y velocidad 2. Ahora añadimos la harina y la levadura prensada y amasamos durante 1 minuto a velocidad Espiga. Retiramos la masa del recipiente y la dejamos reposar como mínimo media hora tapada con un trapo de cocina para que crezca.

Paso 2 - Preparar la salsa boloñesa

Cortamos la cebolla y el ajo en juliana. En una cazuela ponemos un chorrito de aceite y cuando este caliente añadimos la cebolla y el ajo. Cuando estén bien pochados añadimos la carne (que habremos salpimentado) y la salteamos hasta que coja color. Ahora añadimos la salsa de tomate, el caldo, el vino, un poquito de oregano y rectificamos de sal, dejamos a fuego lento hasta que reduzca y quede una salsa un poco consistente.

Paso 3 - Estirar la masa



Recetus - Pizza boloñesa

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Con la ayuda de un rodillo estiraremos la masa hasta que quede bastante fina. Para estirar la masa yo siempre procuro estirar del centro hacia las esquinas así la voy aplanando de manera regular y formando un rectángulo. Si queréis hacer una pizza redonda adelante.

Paso 4 - Poner los ingredientes en la masa y hornear

Cuando tengamos la masa estirada la pondremos encima de una bandeja para poner al horno untada con aceite y un poco de harina o con papel de horno, para que no se pegue. Ahora extendemos la salsa boloñesa por encima y una vez extendida repartimos por encima el pimiento rojo, las aceitunas y el queso. La ponemos al horno precalentado a 200°C unos 20 minutos. Iremos controlando hasta que quede al punto.