



## Pizza de Jamón serrano, champiñones y gorgonzola

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- Para la masa
  - 200 g de *Agua*
  - 50 g de *Aceite de oliva*
  - 20 g de *Levadura prensada*
  - 400 g de *Harina de trigo*
  - 1 Cucharadita(s) de *Sal*
- Para la pizza
  - 50 g de *Jamón serrano*
  - 1 Ud. de *Cebolla*
  - *Salsa de tomate*
  - *Orégano, seco*
  - 6 Ud. de *Aceituna*
  - *Queso Gorgonzola*
  - *Queso rallado, genérico*

### Preparación

#### Paso 1 - Hacer la masa

Para hacer la masa yo he utilizado la "Thermomix" que facilita mucho la tarea. Sino disponéis de un robot de cocina podéis hacerla manualmente o comprar la masa en la mayoría de hornos y os ahorraréis 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 mínimomedía hora tapada con un trapo de cocina para que crezca.

*Nota: en la foto de la masa hay para 5 pizzas.*

#### Paso 2 - Rellenar la pizza

Simplemente untaremos con una capa de tomate frito la pizza, espolvoreamos un poco de oregano. Ahora vamos colocando primero una capa de cebolla, una de champiñones, una de jamón serrano, repartimos un poco de queso gorgonzola, y unas aceitunas, i cubrimos todo con queso rayado. Para acabar pondremos por encima un chorrillo de aceite de oliva.

*Nota: No abuséis del jamón y del gorgonzola para que no quede demasiado fuerte.*

#### Paso 3 - Hornear



## **Recetus - Pizza de Jamón serrano, champiñones y gorgonzola**

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Pondremos la pizza en el horno precalentado a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.  
Que aproveche!!