

PIZZA DE PEPPERONI (FACIL Y RAPIDA)

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen 12 piezas

Ingredientes

Para hacer la masa:

- 2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo grande
- 1 taza de leche (completa o baja en grasa)
- 1/4 taza yogur griego o natural
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de queso rallado (cheddar, Monterey Jack, suizo)

Para hacer la pizza

- 1 1/2 tazas de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de salsa para pizza
- 1/2 taza de rodajas de pepperoni

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350F (180C). Prepara un molde de metal de 23 x 33 cm (9 x 13"), cúbrelo con papel para hornear.
2. En un recipiente grande agrega, la harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y sal, mezclar bien.
3. En otro recipiente, agrega el huevo, la leche, el yogurt y el aceite de oliva, batir bien hasta que estén bien integrados.
4. Vierte los ingredientes húmedos en los secos, mezclar con una espátula hasta que la harina se mezcle en su mayor parte, pero aún se puede ver un poco de harina.
5. Agrega el queso rallado y luego revuelve hasta que ya no pueda ver la harina.



6. Añade la mezcla en el molde para hornear y extiende uniformemente, no importa si queda delgada por que crece bastante.
7. Esparcir la superficie con la salsa para pizza, espolvorear con queso y luego el pepperoni.
8. Hornear 25 minutos sin tapar, luego de ese tiempo, cubrir con papel de aluminio y hornear por 15 minutos más.
9. Retirar del horno y dejar enfriar 10 minutos en la bandeja y luego usa el saliente de papel para levantarlo y colocarlo sobre una rejilla para enfriar. Deje enfriar durante 10 minutos más antes de cortar para servir. ¡A disfrutar a temperatura ambiente o recién salido del horno!

Nota:

*El queso que va dentro de la masa trata de comprar un queso cheddar o monterey jack o suizo, ya que tienen más sabor; si solo tienes queso mozzarella, agregar ¼ de cucharadita de sal extra a la masa.

*Puedes agregarle más toppings, aceitunas, cebollas, o sundried tomatoes, lo que te apetezca a ti.

*Los pedazos que te sobren, guardarlos en el refrigerador en un contenedor que quede bien cerrado y antes de comerlos dejarlos que tomen temperatura ambiente o calentarlos en el horno.