

# Super pizza Casera

## Barbacoa



### ✦ Ingredientes

#### Para la masa

- 400 gr. de harina de fuerza
- 1 sobre de levadura seca
- 200 gr. de agua
- 50 gr. de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

#### Relleno de la pizza

- 250 gr carne picada de ternera
- 250 gr pechuga de pollo
- 5 lonchas de bacon
- 1 cebolla grande
- Salsa de tomate triturado
- 1 bote de salsa barbacoa
- 200 gr. de queso rallado (sin lactosa)
- Orégano



### ✦ Preparación

#### Masa

Primero calentamos un poquito el agua, para que quede tibia y mezclamos con el aceite. Después añadiremos, por este orden, la harina, la sal y la levadura. Amasamos para mezclar muy bien todos los ingredientes. Y dejamos levar la masa un par de horas en un cuenco de madera, tapado con un paño de cocina limpio, hasta que la masa duplique su volumen.

#### Cobertura de la pizza

Rehogamos la carne picada de ternera, la pechuga de pollo y la cebolla picada. Estiramos bien la masa y la colocamos en la bandeja del horno sobre papel vegetal. Añadimos primero la salsa de tomate y la mitad de la salsa barbacoa. A continuación añadimos la carne picada de ternera, el pollo troceado en cuadritos, la cebolla y el bacon también troceado. Añadimos entonces el resto de la salsa barbacoa y espolvoreamos el queso rallado y orégano.

Una vez precalentado el horno, cocemos la pizza durante 18 - 20 minutos a 200°C.