

Petite recette

Pizza de bacon y nata

👤 1 - 3 ⌚ 90 min + reposo 🏠 Media ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| ➔ Primera fase: | ➔ Segunda fase: |
| ➔ 450 gr. de harina de pan | ➔ 20 gr. de sal fina |
| ➔ 330 ml. de agua | ➔ 25 gr. de azúcar blanco |
| ➔ 20 gr. de levadura fresca | ➔ 50 ml. de aceite de oliva virgen |
| | ➔ 120 gr. de harina de pan |

🛒 Ingredientes para la salsa

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| ➔ 125 ml de nata | ➔ orégano |
| ➔ 1 cebolla pequeña | ➔ Una cdita. de aceite de oliva |
| ➔ 125 de bacon | |

👨‍🍳 Manos a la masa

La primera fase debemos prepararla con una antelación de entre 8 y 12 horas. Para ello ponemos la harina en un cuenco y medimos su temperatura. Sabiendo la temperatura de la harina calentamos el agua hasta que los grados de ésta y los medidos de la harina sumen 64. Una vez calculados los grados hacemos un hueco en el centro de la harina y desmenuzamos la levadura, vertemos un poco de agua y mezclamos. Añadimos el resto del agua mezclando hasta obtener una masa homogénea. Cubrimos el bol con papel film y dejamos que suba en un lugar templado de 8 a 12 horas.

Para la segunda fase comenzamos enharinado la superficie de trabajo, golpeamos la masa con una mano mientras que con la otra mano doblamos la masa en sí misma. Añadimos sal, azúcar y aceite. Finalmente añadimos gradualmente la

harina. Mezclamos bien y amasamos hasta que la masa quede elástica pero un poco pegajosa al tacto. Cubrimos el cuenco con papel film y lo dejamos reposar durante una hora a temperatura ambiente. Pasado este reposo ya está lista para usar.

Mientras reposa la masa vamos preparando la salsa. Comenzamos troceando la cebolla y la pochamos junto con 25 gr. de bacon laminado. Añadimos la nata y sin dejar de remover cocinamos durante 10 minutos a fuego lento. Añadimos el orégano y retiramos.

Precalentamos el horno a 200° con la piedra de hornear dentro, si se dispone de ella. Estiramos la masa con un grosor no superior a un centímetro y extendemos la salsa sobre la misma. Añadimos el bacon troceado al gusto y horneamos hasta que veamos que la masa está cocida, de 8 a 15 minutos aproximadamente.

📄 Notas

- Esta receta la extraje del libro de Masas de Michel Roux, es una de las mejores recetas de masa que he probado.
- Con los ingredientes de la masa salen 3 bases mientras que los ingredientes de la salsa son para una base. Si hacemos las tres pizzas triplicamos las cantidades.
- Se puede añadir a la salsa un poco de queso parmesano para intensificar el sabor.
- Si no se dispone de piedra se puede hacer en rejilla perfectamente.

