



PIZZA DE POLLO



RACIONES

4 porciones

1 TAZA= 120 - 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

• HARINA DE TRIGO	280 GRAMOS
• AGUA	140 MILILITROS
• ACEITE	15 MILILITROS
• LEVADURA	3 GRAMOS
• POLLO	150 GRAMOS
• CEBOLLA	70 GRAMOS
• QUESO	105 GRAMOS
• SALSA DE TOMATE	30 GRAMOS
• SAL	3 GRAMOS

PREPARACIÓN

1. Mezclamos todos los ingredientes de la masa: harina, sal, agua, aceite y la levadura.
2. Mientras fermenta podemos hacer el pollo, lo cortamos en tiras o trozos pequeños y lo salteamos junto con la cebolla cortada en juliana y reservamos.
3. Desinflamos un poco la masa dándole palmadas y le damos forma sobre la mesa con un poco de semolina o harina. Lo mejor es hacerlo poco a poco, aplastando y estirando a la vez, vuelta a vuelta.
4. Después, añadimos un poco de aceite sobre la masa y adicionalmente la salsa de tomate y por último el queso con el pollo marinado y salteado que hemos reservado antes. Horneamos a 230 °C durante unos 9 minutos o en sartén 20 minutos o hasta que dore a fuego medio.