



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico alto
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

50 ml
nata líquida de cocinar (1.5-2 fl oz)
30 ml
salsa de trufas o tartufata (2 cucharadas)

queso parmesano rallado (4 cucharadas o al gusto)
75 g
mozzarella de búfala
1/2
cebolleta
2
champiñones
1
jamón cocido (loncha)
100 g
mozzarella (rallada para gratinar)

Instrucciones

PARA LA PIZZA CON SALSAS DE TRUFA

1. Echa la nata líquida sobre la masa de pizza y repártela uniformemente sobre toda la superficie.
2. Unta 2 cucharadas de aceite de trufa negra sobre la masa de pizza con nata asegurándote que queda más o menos homogéneo.
3. Echa queso parmesano rallado por encima.
4. Parte en trozos la mozzarella de búfala y ponla sobre la pizza de forma que quede repartida por toda la masa.

5. Corta en juliana media cebolleta y échala sobre la masa.
6. Corta en rodajas los champiñones y añádelos a la pizza.
7. Corta en trozos el jamón cocido y repártelo sobre la pizza.
8. Espolvorea por encima de la pizza mozzarella rallada para gratinar.
9. Precalienta el horno a 225° C.
10. Coloca papel de hornear sobre la bandeja de horno. (Puedes esparcir un par de puñados de sémola de trigo encima del papel de horno para que quede más crujiente).
11. Pon la pizza en la bandeja e introdúcela en la parte baja del horno una vez que esté a 225° C.
12. A los 5 min mueve la bandeja a la una posición alta del horno y espera hasta que se quede dorada a tu gusto (unos 5 minutos).
13. Disfruta de tu pizza con salsa de trufas casera.

PARA LA MASA DE PIZZA

Puedes ver todos los detalles en [Receta de masa de pizza casera](#) [1]

1. Tamizar la harina de trigo. Se puede hacer con la ayuda de un colador.
2. Tamizar la harina de maíz. Se puede hacer con la ayuda de un colador.
3. En un bol grande mezclar la harina de trigo y de maíz junto con una cucharadilla de sal.
4. En un vaso mezclar el agua templada con la levadura fresca y remover hasta que esté bien disuelta.
5. Hacer un hueco en centro del bol con la harina y verter el agua caliente previamente mezclado con la levadura.
6. Añadir el aceite de oliva virgen extra.
7. Mezclar todo bien con las manos hasta que quede se haga una masa.
8. Esparcir un poco de harina en una encimera bien limpia y trabajar bien la masa hasta que deje de pegarse en los dedos (5-7 min). Deberá quedar una masa más o menos homogénea.
9. Hacer una bola con la masa y dejar en un bol grande con un poco de harina en el interior para que no se pegue.
10. Tapar el bol con un trapo y dejar reposando durante 45-60 minutos en un lugar templado o semicálido (a unos 25° C grados). Durante ese tiempo la masa fermentará gracias a la levadura y debería más o menos doblar su volumen.
11. Partir la masa en 2 partes similares con la ayuda de un cuchillo para que podamos hacer 2 pizzas.
12. Esparcir en una encimera bien limpia un poco de harina para que no se pegue junto con un puñado de sémola de trigo.
13. Dar forma a la masa de pizza con las manos o con la ayuda de un rodillo. Le puedes dar la forma que más te guste o la que mejor se adapte a tu bandeja de horno.
14. Si te gustan los bordes más gorditos puedes darle forma al borde.
15. Pon un papel de horno en la bandeja de pizza y esparce un puñado de sémola de trigo. Coloca la masa de pizza con la forma deseada encima.

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pizza-trufada>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/masa-pizza-casera>