



## RECETA DE PIZZA ESTILO CHICAGO

---

### INGREDIENTES



#### **Masa:**

220gr de Harina  
30gr Harina de maíz  
1,5 cucharadas de Levadura  
1 cucharilla de azúcar  
1 cucharilla de sal  
25gr de Mantequilla  
150ml de agua

#### **Relleno:**

Salsa de tomate natural  
Salchichas frescas  
Pimiento verde  
Cebolla  
Queso

### MATERIAL

Boles  
Molde alto  
Amasadora (opcional)

---

## LA RECETA



1. En un bol grande, mezcla la levadura con el azúcar y el agua. Mientras la levadura va fermentando con el agua templada, en otro recipiente mezcla las harinas con la sal.

2. Vierte en el primer bol la mezcla de las harinas y la mantequilla. Mézclalo todo hasta que quede una masa compacta.

3. Impregna otro recipiente con un poco de aceite. Ponemos dentro nuestra bola de masa asegurándonos también que queda bien cubierta de aceite. La taparemos y la dejaremos a temperatura ambiente al menos una hora.

4. Mientras la masa reposa, prepararemos el relleno de la pizza. Sofreímos en una sartén la cebolla y las especias hasta que se dore. Después añadiremos el pimiento y el ajo y por último la salsa de tomate ya preparada. Dejaremos que se cueza todo junto entre 5 -10 minutos.



5. Llega la hora de montar la pizza. Primero pondremos la masa en el molde, asegurándonos de que cubrimos todo el borde. El primer ingrediente que añadiremos será el queso. Y después vertemos encima la salsa de tomate con todos los ingredientes.

6. Horneala a 200°C hasta que los bordes de la masa estén dorados.