



Consejo del chef

Ten en cuenta que la pizza tarda poco en hacerse pero la masa lleva su tiempo. Puedes probar diferentes toppings para personalizar tu pizza así como diferentes tamaños de masa hasta encontrar la que más os guste cocinada en la barbacoa.

Raciones para

Para la masa:

320 gr Harina

200 ml Agua

30 ml Aceite

4,5 gr Sal

1 Cucharadita de levadura seca de panadería

Para la pizza:

2 Masas de pizza (elaboración anterior)

Salsa de tomate

Chorizo picante

2 Mozzarellas frescas

Ajos tiernos

Aceite picante

- 1** Para la pizza, colocar en un bol la harina y hacer un hueco en el centro formando un volcán, donde incorporaremos los ingredientes líquidos, la sal y la levadura.
- 2** Mezclar con una espátula primero para integrar todos los ingredientes y después con las manos durante unos 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- 3** Bolear ligeramente y reservar en el mismo bol donde hemos amasado tapada con film a piel para que no se seque.
- 4** Dejar fermentar a temperatura ambiente durante al menos 2 horas, o en la nevera durante toda la noche.
- 5** Enharinar la superficie de trabajo, cortar la masa en dos y dar forma de pizza con las manos.
- 6** Con la barbacoa precalentada a fuego fuerte, cocinar las masas con la tapa puesta durante 3 minutos.
- 7** Abrir y poner los toppings a la pizza: en la base la salsa de tomate, la mozzarella en porciones y unas rodajas de chorizo picante.
- 8** Volver a tapar la barbacoa y cocinar durante 5 minutos más, o hasta que el queso se haya fundido y la masa esté totalmente cocinada.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pizza-de-chorizo-picante-a-la-barbacoa/>

