

Pizza de beicon y cebolla

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Para los intolerantes a la lactosa: la mozzarella contiene bajas dosis de lactosa, dependiendo del nivel de tolerancia podrá consumirla o no.

Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las dos masas. Distribuya por encima la mitad de los ingredientes de la cobertura: el beicon, la cebolla (si quiere, puede sofreír ambos ingredientes antes), el tomate

y el queso.

4. Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
5. Repita el proceso con la otra masa.