

Pizza

Rápida y fácil

Todo el mundo ama la pizza. Ahorra tiempo y dinero haciendo una en casa en lugar de pedir a domicilio o pedir para llevar. Puedes preparar la masa desde cero o usar un baguette, un pan de pita o una tortilla de harina.

Ingredientes

(Mezcla y combina ingredientes para crear tu propia obra maestra)

Salsas:

- Salsa de tomate
- Salsa BBQ
- Salsa Sriracha
- Salsa picante
- Salsa de ciruela
- Mostaza
- Aderezo de queso azul
- Aderezo ranch
- Aderezo balsámico

Quesos:

- Mozzarella
- Cheddar
- Parmesano
- Monterey Jack
- Pepper Jack
- Suizo
- Feta
- Queso azul
- Gouda
- Ricotta

Frutas, verduras y hierbas:

- Espinacas
- Tomates
- Brócoli
- Pepinillos
- Higos
- Piña
- Pimientos verdes
- Champiñones
- Cebollas
- Albahaca
- Aceitunas
- Cebollas verdes
- Patatas

Proteína:

- Pollo a la parrilla
- Frijoles negros o refritos
- Carne de cerdo desmenuzada
- Pollo desmenuzado
- Carne molida
- Salchicha
- Pepperoni
- Jamón



Para todas nuestras recetas rápidas y fáciles, visita NewEnglandDairy.com

Ingredientes de la masa de pizza:

- 1 taza de agua tibia
- 1 paquete de levadura
- 2 ½ tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Precalienta el horno a 450 grados F. Engrasa una bandeja con mantequilla o aceite y reserva.
2. Agrega el paquete de levadura y azúcar a un tazón mediano con agua tibia. Deja reposar por 10 minutos.
3. Agrega harina, sal y aceite. Bate los ingredientes hasta que estén combinados y suaves. Deja reposar la mezcla durante 5-7 minutos.
4. Mueve la masa a una superficie ligeramente enharinada. Aplana con las manos o con un rodillo y dale forma redonda o cuadrada.
5. Agrega los aderezos deseados a la masa y hornea en horno caliente durante unos 15-20 minutos hasta que la corteza esté dorada.



New England
Dairy



Connecticut Dairy
CTDairy.org

El financiamiento de este proyecto fue pagado por New England Dairy and the Connecticut Milk Promotion Board