



0247 Pízza Margarita

Ingredientes

- Masa de pízca -[ver como se elabora](#)-
- Salsa de tomate para pízca -[ver como se elabora](#)- (2 cazos)
- Mozzarella de búfala
- Albahaca fresca (8-10 hojas)
- Sémola de trigo o harina síno tienes sémola (una pízca)
- Aceíte de olíva vírgen extra (opcional)



Proceder

Antes de montar la pízca pondremos el horno al máxímo de potencia que en los hornos caseros suelen ser 220º-250º C

La bandeja del horno o la piedra sobre la que vamos a hacer la pízca debe estar en el interior del mismo para que se caliente también lo máxímo posible

Lo ídeal para montar la pízca es una pala de horno, pero en su defecto podemos usar una tabla cualquiera que sea lígera para poder transportar la pízca hasta la puerta del horno

Ponemos un poco de sémola sobre esta pala de horno o tabla. Con ello conseguimos que la pízca una vez montada se deslíce desde la pala hasta la bandeja del horno síno dificultad

Ponemos la masa de la pízca sobre esta pala o bandeja con sémola

Ponemos un par de cazos de salsa de tomate para pízca en el centro de la masa de pízca y lo esparcimos por toda ella dejando un margen de masa síno tomate como de un centímetro

Colocamos unas rodajas de mozzarella sobre la pízca bíen repartidas

Introducimos la pízca en el horno dejando que deslíce desde la pala hasta la bandeja

Cerramos el horno y estará lísta en 12-15 minutos

La sacamos cuando esté a nuestro gusto. Hay a quíen le gusta menos hecha y hay a quíen le gusta más tostada

Colocamos unas hojas de albahaca fresca sobre ella (también se puede poner antes de hornear) y un chorrito de aceíte de olíva vírgen extra sobre ella sí te gusta síno no es necesario