



Pizza a la cerveza

Ingredientes

400 gr de harina de trigo 300 gr de Cirio Especial Pizza, 200 ml de cerveza, 100 ml de agua, 100 gr de mozzarella 100 gr de queso provolone 3 gr de levadura fresca aceite de oliva virgen extra azúcar y sal.

Preparación

1. Disolver la levadura desmenuzada en agua con azúcar.
2. Mezclar la harina con la sal, el aceite y la cerveza, e ir añadiendo poco a poco el agua en que se disolvió la levadura y amasar hasta conseguir una masa elástica.
3. Dejarla reposar durante 1 hora aproximadamente hasta que crezca el doble, luego extender en un molde rectangular.
4. Cubrir la pizza con Cirio Especial Pizza, sal y aceite de oliva y cocer en el horno precalentado a 200º durante 10-15 minutos.
5. Añadir el queso mozzarella y provolone y terminar la cocción durante alrededor de 5 minutos más.

