

## Pizza de queso chanco, champiñones y aceitunas



### Receta:

#### Ingredientes:

- 1 tarro de salsa de tomate (200 grs)
- 1 bandeja de champiñones de 200 grs
- 1 tarro de aceitunas de 100 grs
- 1 paquete de Queso Chanco El Roble
- Sal y pimienta a gusto

#### Ingredientes Masa:

- 3 tazas de harina (360 grs)
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 taza de agua tibia (180 ml)
- 1 cucharadita de levadura fresca o en polvo

#### Preparación

Para la preparación de la masa, disolver la levadura en 1/3 de una taza de agua tibia. Mezclar la harina, sal y azúcar en un bowl. Formar un hoyo al medio de los ingredientes, agregar el aceite, y agua tibia. Con las manos, lentamente ir mezclando los ingredientes sólidos con los líquidos. Amasar hasta lograr una masa elástica, suave y que no quede pegajosa. Hacer un bollo y dejar la masa en un recipiente enharinado, cubierto con un paño de cocina en un lugar tibio para que la masa aumente su tamaño, dejar reposar 2 horas. Para armar la pizza, con un uslero y un poco de harina dar forma cuadrada a la masa de la pizza, hasta lograr un grosor de ½ centímetro apróx. Con un tenedor hacer orificios alrededor de toda la masa. Cortar los champiñones en láminas de 1 cm y saltear con aceite de oliva y sal unos 2 minutos. Reservar Agregar la salsa de tomate, y hacer orificios con un tenedor. Hornear la masa 5 minutos a 180°. Retirar del horno, agregar un poco más de salsa de tomate, las láminas de queso chanco, los champiñones y las aceitunas cortadas en rodajas. Hornear 5 minutos más a 180° o hasta que el que la pizza esté dorada. Sacar del horno y agregar las hojas de rúcula y si se quiere un poco de aceite de oliva y sal. Servir.