

Ingredientes:

- Masa de pizza pre-elaborada: Puedes encontrar masa de pizza pre-elaborada en la sección de refrigerados o congelados de tu supermercado local. Por lo general, vienen en forma de bolas o láminas y están listas para usar. 150 gramos de panceta o bacón en tiras
- Queso mozzarella al gusto
- Salsa de tomate al gusto
- Hojas de albahaca

Instrucciones:

1. Saca la masa del empaque y déjala reposar a temperatura ambiente durante unos minutos si estaba refrigerada o descongela completamente si estaba congelada, siguiendo las instrucciones del empaque.
2. En una superficie ligeramente enharinada, estira la masa con un rodillo o simplemente con las manos hasta obtener el grosor deseado y la forma de la pizza.
3. Transfiere la masa estirada a una bandeja para hornear o piedra para pizza.
4. Agrega tus ingredientes favoritos, como salsa de tomate, mozzarella y hojas de albahaca para hacer la Pizza Margarita, o cualquier otro topping que desees.
5. Hornea la pizza según las instrucciones del empaque de la masa, generalmente a una temperatura alta durante unos 10-15 minutos o hasta que la masa esté dorada y los ingredientes estén burbujeantes y bien cocidos.
6. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y ¡disfruta de tu pizza casera rápida y fácil!