**Amor por la pizza: prepara una en forma de corazón este San Valentín**

San Valentín es la celebración favorita de los enamorados; además de ser una fecha para recordar los grandes momentos que han vivido y reforzar su amor, es ideal para hacer cosas originales. Una de las actividades que más disfrutan las parejas es cocinar juntos, por lo que preparar una deliciosa pizza gourmet en casa y pasar una velada íntima puede ser un gran plan.

Cocinar para la pareja o, mejor aún, con ella, siempre es una linda experiencia para compartir: por ello, **Breville**, marca australiana de electrodomésticos de lujo, comparte con todos los enamorados una exquisita **receta de pizza artesanal en forma de corazón**, que seguramente amarán después de haberla preparado con mucho cariño a 4 manos.

* **Pizza de queso de cabra y *prosciutto***

**Ingredientes:**

Para la masa:

* 1 taza de agua tibia (250 ml).
* 1 cucharadita de levadura instantánea.
* ½ cucharadita de azúcar.
* 1 ½ cucharaditas de sal.
* 2 tazas de harina de trigo (400 g).
* ¼ de taza de harina de maíz (50 g).
* ¼ de taza de aceite de oliva (60 ml).

Para la salsa:

* 1 lata de jitomates pelados y escurridos.
* Orégano y albahaca al gusto.
* Sal y pimienta al gusto.

Para la superficie de la pizza:

* 240 g de queso mozzarella fresco, rallado.
* 200 g de queso de cabra, partido en trozos medianos.
* 100 g de tomates *cherry*.
* 8 rebanadas de jamón *prosciutto*.
* 30 g de hojas de lechuga mixta de buena calidad, lavadas y desinfectadas.

**Preparación:**

Para la masa:

1. En una taza, agregar el agua, la levadura y el azúcar; combinar hasta obtener una mezcla homogénea y dejar reposar durante 5 minutos para que fermente.
2. Mientras tanto, en un bol grande añadir la sal, la harina de trigo y al final la harina de maíz. Sin combinar todavía, crear un hueco en medio y agregar el aceite de oliva y la levadura, que ya tendrá una textura espesa. Mezclar hasta que se integren bien los ingredientes.
3. Sobre una tabla, vaciar todo lo anterior y amasar hasta obtener un resultado homogéneo y flexible, levantando y azotando la masa de vez en cuando contra la superficie. Este proceso puede tardar 10 minutos o más, y es muy importante para el resultado final de la pizza gourmet.
4. Lista la masa, darle forma de bola como si fuera una pelota mediana.
5. En un bol grande espolvorear un poco de harina de trigo, añadir la bola de masa y agregar por encima otra pizca de harina de trigo. Cubrir todo el bol con un trapo húmedo, incluyendo la base pues no debe entrar luz; dejar reposar por 30 minutos.

Para la salsa:

1. En la [licuadora the Q™](https://www.breville.com/mx/es/products/blenders/bbl820.html) de Breville, colocar los jitomates, el orégano junto con la albahaca, y la sal y pimienta al gusto.
2. Licuar hasta que se forme una salsa no muy líquida.
3. En una cacerola, agregar un chorrito de aceite de oliva y verter la salsa licuada. Cocinar a fuego medio y revolver de vez en cuando hasta que hierva.

Para darle forma de corazón a la masa:

1. Tras dejar reposar la masa media hora, retirar el trapo y comprobar si el tamaño se duplicó; en caso de que se vea aún pequeña, volver a cubrir y esperar más.
2. Pasado el tiempo correspondiente, darle un golpe en el centro a la masa dentro del bol para retirar el exceso de aire.
3. Una vez lista, sobre la mesa espolvorear harina de maíz y colocar encima la masa, y con un rodillo extenderla hasta lograr el tamaño y grosor deseados.
4. Recortar en forma de corazón y retirar la masa sobrante. Si tu pulso o el de tu pareja no es el mejor, pueden utilizar un pedazo de cartón limpio en forma de corazón y recortar la masa siguiendo el borde.
5. Por último, doblar el borde de toda la masa como si estuvieran cerrando una empanada, para asegurarse de que durante la cocción no se desborde el queso y la orilla de la pizza permita un mejor agarre al servir.

 Para la superficie de la pizza y cocción:

1. Precalentamiento: En el horno [the Smart Oven™ Pizzaiolo](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bpz820.html), seleccionar la función “WOOD FIRED” a 20 minutos.
2. En lo que se precalienta el horno, añadir a la masa el queso mozzarella, bien distribuido, y después los tomates *cherry*.
3. Colocar posteriormente el queso de cabra, por toda la superficie.
4. Tras el precalentamiento, meter la pizza al horno [the Smart Oven™ Pizzaiolo](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bpz820.html), poner el *timer* a 2 minutos y seleccionar “WOOD FIRED” en la perilla de estilo.
5. Finalmente, sacar la pizza con cuidado y adornarla con las rebanadas de jamón *prosciutto* y las hojas de lechuga.
6. Servir y disfrutar una velada mágica al lado de esa persona tan especial.

Con la ayuda de los electrodomésticos de Breville, diseñados para facilitar las tareas de la cocina e inspirar a los amantes del mundo gourmet a crear algo distinto en cada ocasión, ahora es posible dar vida a exquisitas creaciones como una *lovely* pizza, con la garantía de que la textura y el sabor serán los mismos que podemos experimentar en restaurantes y pizzerías artesanales gracias a este horno con tecnología Element iQ® para reproducir los entornos de cocción ideales para los estilos neoyorquino, en molde, fina crujiente o pizza congelada, por ejemplo.

Anímate a cocinar esta receta con tu pareja y hagan de su San Valentín un momento mágico y muy romántico, que sin duda se quedará guardado para siempre en el corazón.

**Acerca de Breville**

Durante los últimos 80 años, Breville ha crecido hasta convertirse en una marca global icónica, suministrando productos de cocina a más de 70 países de todo el mundo. La compañía vende bajo la marca Sage® en Europa, y bajo la marca Breville en el resto del mundo. Breville ha mejorado la vida de las personas a través de un diseño inteligente y grandes innovaciones, basados en nuestro conocimiento de los consumidores, empoderando a las personas para ir más allá de lo que creían posible en su cocina, para tener una experiencia sencilla e increíble. Master Every Moment™.

Para obtener más información visita www.breville.com/mx, Facebook, Instagram #BrevilleMexico, #MasterEveryMoment