

Introducción

En los últimos años, el uso del cannabis ha ido transformándose hasta encontrar su hueco en la cocina, dando lugar a numerosas recetas.

Si eres un amante de la pizza y te preguntas cómo incorporar el cannabis en esta delicia, estás en el lugar correcto. A continuación, te guiaremos a través de una receta de pizza infundida con cannabis que seguramente elevará tu experiencia gastronómica.

Utensilios

Los utensilios que vamos a necesitar son:

1. Bandeja para la pizza (metal, piedra o cerámica)
2. Cuchillo y tabla de cortar
3. Rodillo: para extender la masa
4. Cuchara de madera
5. Guantes para el horno
6. Bol
7. Cazuela, cazo...

Pasos de Elaboración: Masa

❖ Ingredientes:

- 15 gr de levadura
- 1 taza de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 tazas de harina (aproximadamente 200gr)
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla de marihuana derretida
- ¼ de aceite de oliva

❖ Pasos:

1. **Activar la levadura:** mezclamos la levadura, el agua tibia y el azúcar. Una vez mezclado, dejamos reposar durante aproximadamente unos 5-10 minutos. Veremos que la mezcla se vuelve espumosa.
2. **Preparar la masa:** Mezclamos en un bol, la harina y la sal. Una vez mezclada, hacemos un hueco en el medio y agregamos la levadura activa, la mantequilla derretida y el aceite de oliva. Mezclamos de nuevo hasta conseguir una masa.
3. **Amasar:** Una vez conseguida la masa, la ponemos sobre una superficie enharinada y la amasamos durante 8-10 minutos. La masa tiene que estar suave y elástica.

- 4. Levantar:** colocamos la masa en un recipiente ligeramente engrasado y lo cubrimos con un paño húmedo. Lo dejamos reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
- 5. Precalentar el horno:** 180º - 220º

✚ Pasos de Elaboración: Pizza

❖ Ingredientes

- Mantequilla de marihuana.
- Sofrito para elaborar un tomate natural: puedes añadirle ajo, cebolla, orégano, sal, pimienta, pimiento... Hazlo a tu gusto.
- Carne: podemos añadir pollo, bacon, ternera, jamón serrano...
- Verduras: cebolla, pimiento, berenjena...Al gusto.
- Queso: Añadimos mozzarella y un toque de parmesano.

❖ Pasos

1. Preparar el sofrito de tomate en una cacerola con un poco de aceite o mantequilla de marihuana.
2. Una vez lista la mezcla, la extendemos sobre la masa.
3. Añadimos la carne y las verduras al gusto.
4. Le añadimos el queso: Mozzarella y Parmesano.

