

PLATO DE FONDO

PIZZA CON PROCHUTTO



Ingredientes:

- 800 gr harina sin polvos de hornear
- Aceite de oliva
- Salsa de tomates
- 250/300 gr queso
- Prochutto
- Romero

Preparación:

- En una taza poner 10 gr de levadura seca más 1 cucharada de azúcar más 4 o 5 cucharadas de agua tibia. Mezclar y tapar con un paño. Reservar por 15 minutos en un lugar tibio.
- Hacer un volcán con 800 gr de harina sin polvos de hornear más 3 cucharadas de aceite de oliva más 1 cucharadita de sal más la levadura reposada y 600 ml de agua tibia. Hacer una masa y amasar por 8 min, hasta que la masa esté suave, sedosa y elástica. Hacer 2 bolas y poner en dos bowls aceitados, tapar y dejar leudar por 30 o 40 minutos.
- En una placa para el horno, esparcir con las manos 3 cucharadas de aceite de oliva. Poner la masa y desde el centro hacia afuera (con las manos aceitadas), ir aplastando la masa sin llegar a los bordes (para que queden armados).
- Poner la placa en el suelo del horno, a 250 grados (precalentado por 30 minutos). Cocinar 7 u 8 min hasta que se dore la base. Sacar del horno, poner salsa de tomates (pincelar los bordes también) y poner 250 o 300 gr de queso de huentelauquen. Ponerla pizza en el centro del horno y cocinar 7 u 8 minutos más o hasta que se dore el queso. Sacar y terminar con prochutto. Terminar con romero fresco.

