

PLATO DE FONDO

PIZZA



Ingredientes:

- 500 g de harina (sin polvos de hornear)
- 350 cc de agua a temperatura ambiente
- 5 g de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- Aceite de oliva
- Salsa de tomate
- Queso derretido
- Toppings
- Rúcula
- Hojas verdes
- Tomates Cherry

Preparación

- Hacer un volcán con 500 g de harina (sin polvos de hornear) + 350 cc de agua a temperatura ambiente + 5 g de levadura seca + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharadita de sal + 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Amasar en la amasadora por 10 minutos hasta tener una masa suave y muy elástica.
- TIP 1: En una bolsa de plástico grande poner un chorro de Aceite De Oliva y la masa, cerrar la bolsa. Dejar reposar en la parte de abajo del refrigerador por seis a ocho horas (puede ser toda la noche, pero yo prefiero que no sean más de 12 o 14 hrs).



- Una hora antes de comer las pizzas sacar la masa del horno y ponerla en la mesada polvoreada con un poco de harina, dividir la masa en seis trozos iguales (para 6 pizzas individuales) y hacer unos bollos sin amasar como se ve en el video. Cubrir con un paño de cocina y no mover.
- TIP 2: Pre calentar el horno a 250° C (o al máximo que de tu cocina), por lo menos 30 minutos antes de usarlo. El calor debe ser por arriba y por abajo.
- Estirar el bollo de adentro hacia afuera, usando la palma de la mano, dejando un pequeño borde sin tocar para que quede Más grueso.
- TIP 3: Pincelar Un trozo grande de papel aluminio con aceite de oliva y poner la masa sobre este, pincelar también la masa por los bordes. Llevar al horno con el papel incluido y poner en el suelo del horno, con el calor directo, por 7 minutos.
- Como todos los hornos son diferentes, pueden ser un par de minutos más o menos para que quede dorada la base.
- Cuando la base esté dorada poner la pizza, también con el Papel incluido, en la rejilla en la mitad del horno y cocinar siete minutos más. Agregar lo que quieras para comerla.
- Si la quieres con salsa de tomate y queso derretido, le agregas los toppings que quieras después de los 7 minutos de cocción en el suelo del horno. La “rellenas” y la terminas de cocinar en el centro del horno los minutos que faltan.
- Acá la hice con mozzarella, rúcula, hojas verdes y tomates cherry y un generoso chorro de aceite de oliva.

