

Chicago Pizza

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 50 c.c.

Azúcar: 1 cda

Harina de Maíz: 70 Gramos

Manteca: 50 Gramos

Agua: 430 c.c.

Harina: 600 Gramos

Levadura: 10 Gramos

Sal: 10 Gramos

Relleno

Chistorra: 150 Gramos

Mozarella rallada: 300 Gramos

Muzarella fior di late: 300 Gramos

Queso Provolone: 200 Gramos

Salsa de tomate

Ají molido: 1/3 cda

Azúcar: 1 cda

Orégano: 1 Puñado

Sal y Pimienta: c/n

Anchoas: 3 Unidades

Albahaca: 1 Puñado

Dientes de ajo: 2 Unidades

Salsa de tomate: 1 Litro

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con gancho amasador colocar agua, azúcar, *levadura* seca, aceite de oliva, *harina* de maíz, sal y mezclar.

- Agregar *harina* y trabajar a baja velocidad hasta integrar y formar un bollo.
- Dejar levar por 90 minutos tapado y luego separar en 2 bollos (1 de 400 gramos y 1 de 300 gramos)

Salsa de tomate

- En *cacerola* con aceite de oliva rehogar *ajo* picado, anchoas, *orégano*, *ají* molido y luego de 2 minutos agregar salsa de tomates, sal, pimienta, azúcar y hojas de *albahaca*.
- Dejar espesar a fuego suave por 25 minutos.
- Dejar enfriar.

Armado

- Estirar el bollo grande con palote de un diámetro y forrar un molde pizzero alto (base y paredes dejando que sobre masa) con aceite de oliva en la base.
- Agregar chistorra en rodajas, muzarella rallada, muzarella fior di latte y provolone rallado.
- Estirar el bollo restante , cubrir el molde uniendo bien los bordes y cubriendo con salsa de tomates.
- Retirar los excesos de masa en los bordes y cocinar en horno a 180° C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chicago-pizza>