Fugazza con Queso



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 510 c.c.
Azucar: 10 grs
Harina 000: 850 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos

Topping

Cebolla cortada en pluma: 4 Unidades
Cebollas: c/n
Muzarella rallada: 700 Gramos
Orégano: Cantidad necesaria
Pimienta: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Queso cuartirolo: 300 Gramos
Sal entrefina: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar agua, *levadura* y azúcar.
- Añadir la mitad e la *harina* y revolver con cuchara madera hasta formar un engrudo.
- Agregar el resto de *harina*, sal y sobre la mesada amasar suavemente hasta formar un bollo liso.
- Colocar en un bowl espolvoreado con *harina* y tapado y dejar fermentar por 40 minutos.
- Dividir en 3, dar forma a los bollos y en placa tapados dejar levar por 40 minutos.

Armado

- En una pizzera de 32 cm con aceite de oliva en la base colocar un bollo y estirar suavemente con las manos sin quitar el aire por completo, tapar y dejar levar por 40 minutos.

- Transcurrido el tiempo de levado agregar un chorro de aceite de oliva, muzarella rallada, queso cuartirolo rallado, *cebolla* en pluma, sal entrefina, *orégano* seco, queso rallado fino, pimienta y llevar a horno a 220° C por 12 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fugazza-con-queso