Fugazzetta rellena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Levadura: 12 grs.
Harina 000: 250 g
Sal: Cantidad necesaria
Manteca fundida: 2 cdas.

Relleno

Orégano seco: 1 cdita.
Cebollas: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Jamón cocido: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Mozzarella: 125 g
Aceitunas negras descarozadas: 6 Unidades
Aceitunas verdes descarozadas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso cuartirolo: 125 g

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *levadura* con el agua y luego incorpore la sal.
- Vierta la *harina* sobre la mesada forme una corona y en el centro agregue la mezcla anterior junto con la *manteca* fundida.
- Integre y amase hasta que quede totalmente lisa.
- Deje reposar por 10 minutos.
- Forme un bollo y deje reposar en un lugar tibio 2 horas aproximadamente hasta que doble su volumen.

Relleno

- Corte el *jamón* en juliana.
- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Pique la muzzarella.

Armado

- Corte la masa en dos partes y estire sobre una asadera aceitada, las 2/3 partes de modo parejo.
- Coloque por encima el *jamón* junto con el *orégano*, la muzzarella, el cuartirolo, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.
- Tape con la tercera parte de masa previamente estirada de 2 mm de espesor.
- Coloque por encima la *cebolla*, sal, pimienta, aceite de oliva y el queso parmesano
- Cocine en el horno precalentado a 220º durante 25 minutos.
- Retire y agregue las aceitunas.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fugazzetta-rellena