

# Pizza a la Piedra por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 240 Min



## Ingredientes

#### Masa

Agua: 400 c.c.Harina: 1 KiloPoolish: 100 GramosSal: 10 Gramos

## **Pizza**

Aceitunas verdes: c/n Hojas de Albahaca: c/n

Muzarella rallada: 500 Gramos Salsa de tomate: 400 Gramos

### **Poolish**

Agua: 50 c.c. Harina: 50 Gramos

Levadura fresca: 1 gr

# Preparación de la Receta

#### **Poolish**

- Mezclar harina, agua, levadura y dejar reposar tapado en heladera por una noche.
- Mezclar harina, sal y en el centro colocar poolish, agua y comenzar a unir con las manos.
- Amasar hasta formar un bollo liso y dejar levar por 1 hora.
- Desgasificar, hacer bollos de 250 gramos y dejar levar en placa enharinada tapados por 60 minutos a temperatura ambiente y en heladera por una noche.

#### **Armado**

• Con las manos y sin apretar los bordes dar forma circular a cada masa (1/2 cm de espesor).

- En el centro agregar salsa de tomates, muzarella, hojas de albahaca y aceitunas verdes.
- Llevar al piso del horno a 220° C por 10 minutos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pizza-a-la-piedra-por-juan-manuel-herrera