

Pizza a la Piedra por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 400 c.c.

Poolish: 100 Gramos

Harina: 1 Kilo

Sal: 10 Gramos

Pizza

Aceitunas verdes: c/n

Muzarella rallada: 500 Gramos

Hojas de Albahaca: c/n

Salsa de tomate: 400 Gramos

Poolish

Agua: 50 c.c.

Levadura fresca: 1 gr

Harina: 50 Gramos

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>