

# Pizza al Molde

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 1 cda

**Harina:** 1 Kilo

**Sal:** 1 Pizca

**Agua:** 600 c.c.

**Levadura:** 10 Gramos

### Pizza de muzarella

**Aceitunas verdes:** c/n

**Muzarella:** 300 Gramos

**Salsa de tomate:** 250 Gramos

**Orégano:** c/n

### Pizza jamón y morrones

**Aceitunas con morrones:** c/n

**Ajo picado:** c/n

**Jamón cocido:** 200 Gramos

**Muzarella:** 300 Gramos

**Salsa de tomate:** 250 Gramos

**Albahaca fresca:** c/n

**Morrón asado:** 1 unidad

**Queso Reggianito:** 50 Gramos

**Tomate:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl amplio colocar *harina*, sal y hacer una corona.
- En el centro colocar *levadura*, azúcar y agua.

- Comenzar a tomar la masa con las manos y amasar en la mesada hasta formar un bollo.
- Dividir en 4 bolos pequeños y dejar levar tapado por 30 minutos.
- Estirar en cada molde con aceite de oliva en la base y bollo hasta los bordes y dejar levar por 5 minutos.
- Agregar sobre los moldes con masa levada salsa de tomates y llevar a horno fuerte hasta cocinar la masa y que haga un poco de piso aprox 5 minutos.

## Pizza de muzarella

- Agregar sobre una masa cocida con salsa de tomates abundante muzarella rallada y *orégano*.
- Cocinar a horno a 350 °C (fuerte) hasta derretir el queso.
- Añadir un poco más de *orégano* y terminar con aceitunas verdes

## Pizza de jamón y morrones

- Agregar sobre una masa cocida con salsa de tomates abundante muzarella rallada, queso rallado, *fetas de jamón cocido*, aceite de oliva, rodajas de *tomate* y tiras de morrones asados.
- Cocinar a horno a 350° C (fuerte) hasta derretir el queso.
- Terminar con un hilo de aceite de oliva, *ajo* picado, hojas de *albahaca* picadas y aceitunas con morrones.

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