Pizza al Molde



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 1 cda
Agua: 600 c.c.
Harina: 1 Kilo
Levadura: 10 Gramos
Sal: 1 Pizca

Pizza de muzarella

Aceitunas verdes: c/n
Muzarella: 300 Gramos
Orégano: c/n
Salsa de tomate: 250 Gramos

Pizza jamón y morrones

Aceitunas con morrones: c/n
Ajo picado: c/n
Albahaca fresca: c/n
Jamón cocido: 200 Gramos
Morrón asado: 1 unidad
Muzarella: 300 Gramos
Queso Reggianito: 50 Gramos
Salsa de tomate: 250 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