Pizza al Taglio



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Masa

Agua: 520 c.c.
Harina: 800 Gramos
Levadura seca: 10 Gramos
Sal: 10 Gramos

Topping

Aceitunas negras: 100 Gramos
Crema: 150 Gramos
Jamòn crudo: c/n
Láminas de papa: 200 Gramos
Muzarella: 1 Kilo
Pesto: c/n
Ricotta: c/n
Rúcula: c/n
Salsa de tomate: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar agua con *levadura* seca y una vez disuelta agregar 1/3 de la *harina* hasta formar un engrudo.
- Añadir *harina* restante, sal y amasar hasta integrar y formar un bollo liso y suave.
- Dejar levar en placa con aceite de oliva en la base por 1 hora.

Pizza

- Aplastar el bollo levado de manera suave sin sacarle el aire sobre una placa rectangular de 40 x 50 con aceite de oliva en el fondo.
- Dejar levar 3 horas tapada con papel film.

Armado

- Sobre un tercio de la masa colocar pesto, muzarella rallada, aceitunas negras fileteadas y por encima papas en rodajas finas precocidas.
- Sobre otro tercio colocar *crema*, *ricota* fresca, muzarella rallada y por último *zucchini* en rodajas blanqueados.
- En el último tercio colocar salsa de tomates, muzarella rallada, tomates cherries confitados y llevar a horno a 230° C por 12 minutos.
- Al salir del horno agregar *jamón* crudo y *rúcula* sobre el tercio con salsa de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-al-taglio