

Pizza canchera y fainá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Faina

Aceite de oliva extra virgen: 1/2 Taza

Harina De Garbanzos: 500 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Agua: 1 L

Romero: 1 Rama

Pizza canchera

Agua fría: 1/2 L

Sal: A gusto

Harina: 1 k

Levadura de cerveza: 30 grs.

Salsa

Salsa de tomate natural: 1/2 L

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Orégano: 1 cda.

Preparación de la Receta

Faina

- Coloque abundante aceite en una placa para horno
- Lleve a horno bien caliente durante 5 minutos.
- Mezcle en un bowl la *harina* de garbanzos previamente tamizada junto con el agua, el aceite de oliva y el *romero*

- Condimento con sal y pimienta.
- Retire la placa del horno y vierta la preparación
- Lleve nuevamente a horno y cocine.
- Esta preparación es conveniente hacerla el día anterior, tapar la preparación con papel film y dejar descansar.

Salsa

- Coloque en un recipiente la salsa de *tomate*, el *ajo* picado, el aceite y el *orégano*
- Mezcle y reserve.

Pizza canchera

- Coloque en un bowl la *harina* y la sal
- Mezcle.
- En otro bowl vierta el agua fría y la *levadura*, disuelva con las manos.
- Luego añada de a poco la *harina* mientras sigue mezclando con las manos
- Luego amase bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Tape y deje descansar durante 1 hora.

Armado

- En una placa para horno con abundante aceite coloque un bollo de masa y estire bien cubriendo toda la placa
- Coloque encima la salsa de *tomate* y deje descansar ½ hora.
- Lleve a horno bien caliente y cocine.

Presentación

- Coloque la faina sobre la pizza y sirva caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-canchera-y-faina>