

# Pizza con Bordes Rellenos al Horno de Barro



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** 150 c.c.

**Harina:** 900 Gramos

**Sal:** 1 cda

**Azucar:** 1 cda

**Levadura seca:** 20 Gramos

### Para pizza con borde relleno

**Muzarella rallada:** 150 Gramos

**Pickle de cebolla:** c/n

**Ricota:** 100 Gramos

**Queso ahumado:** 100 Gramos

**Rúcula:** c/n

### Pizza versión 1

**Albahaca:** c/n

**Jamón crudo:** 100 Gramos

**Pesto:** c/n

**Burrata:** 1 unidad

**Muzzarella rallada:** 250 Gramos

**Pimienta:** c/n

### Relleno

**Muzzarella:** 100 Gramos

**Tomates secos hidratados:** 50 Gramos

**Queso reggianito rallado:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

## Masa

- Mezclar agua, azúcar, *levadura*, mitad de la *harina* y formar un engrudo.
- Agregar el resto de la *harina*, sal y amasar con las manos hasta formar un bollo.
- Dejar levar en bol tapado hasta duplicar su volumen.
- Dividir en 4 bollos y en una placa levar por 40 minutos.
- Estirar con abundante *semolín* con las manos delicadamente sin apretar los bordes.

## Pizza versión 1

- Dejando los bordes libres agregar en el centro de la masa estirada abundante pesto, muzarella rallada y llevar a horno 450° C
- Ir girando para emparejar la cocción y retirar.
- Agregar en el centro  $\frac{1}{2}$  *burrata*, alrededor *jamón* crudo, pimienta y hojas de *albahaca*.

## Pizza bordes rellenos

- Mezclar queso rallado, muzarella rallado y tomates secos hidratados picados, reservar.
- Estirar otro con abundante *semolín* con las manos delicadamente apretando los bordes y Agregar en el *contorno* el relleno reservado.
- Estirar los bordes externos de la masa y plegar cerrando bien y dejando en el interior el relleno.
- En el centro agregar muzarella rallada, queso ahumado, *ricota* fresca y llevar a horno de barro bien fuerte hasta que cocinar masa y fundir los quesos.
- Fuera del calor agregar por encima hojas de *rúcula* fresca y unos aros de cebollas moradas en pickle.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-con-bordes-rellenos-al-horno-de-barro>