Pizza con fainá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta 1

Salsa de tomates: 1 Taza
Tomates: 2 Unidades
Queso Mozzarella: 100 g
Albahaca fresca: Cantidad necesaria
Queso Provolone: 100 g

Cubierta 2

Sal gruesa: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Ají molido: 1 cdita.
Queso Provolone: 200 g
Orégano: 1 cdita.

Fainá

Agua: 350 cc
Harina De Garbanzos: 300 g
Orégano: 1 cdita.
Aceite: 1 cda.
Sal: Una pizca

Masa

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Levadura fresca: 50 grs.
Harina 0000: 500 g
Agua: Cantidad necesaria
Harina integral: 200 Cantidad necesaria

Varios

Aceitunas descarozadas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl las harinas junto con la *levadura*, el aceite, el agua y la sal
- Mezcle y luego amase
- Tape con un repasador y deje levar.
- En una placa para horno con aceite coloque un bollo de la masa y estire
- Cocine en horno moderado.

Cubierta 1

- Ralle los quesos.
- Corte el *tomate* en finas rodajas.
- Pique las hojas de *albahaca* groseramente con las manos.

Cubierta 2

- Ralle el queso.
- Pele y pique las cebollas
- Colóquelas en un bowl con agua hirviendo durante 10 minutos
- Retire y escurra.
- En un bowl mezcle la *cebolla* junto con el queso, el *orégano*, la sal y el *ají* molido.

Fainá

- Mezcle en un bowl el *harina*, el aceite, la sal, el *orégano* y el agua.
- En una placa para horno previamente aceitada vierta la preparación y cocine en horno moderado durante 20 minutos.

Armado

- Pinte una de las prepizzas con la salsa de *tomate*, luego añada las rodajas de *tomate*, espolvoree con abundante queso y hojas de *albahaca*.
- Rellene otra prepizza con la cubierta 2.
- Cocine las pizzas en horno moderado durante unos minutos.

Presentación

- Decore las pizzas con aceitunas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-con-faina