

# 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>