Pizza de jamón crudo, radiccio y queso raclette



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el topping

Aceto balsámico reducido: 30 cm3
Radiccio: 50 g
Jamòn crudo: 100 g
Queso Raclette: 100 100 gr
Mozzarella: 200 g

Para la masa

Agua tibia: 500 cc
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Levadura fresca: 4 g
Sal: 30 g
Harina: 1 k

Para la salsa de tomates

Albahaca: 1 Manojo
Tomates Perita: 1 Lata
Diente de ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bol mezclamos 1 k de *harina*, 30 g de sal y en el centro incorporamos 4 g de *levadura* fresca desmenuzada y agua tibia
- Amasamos y vamos añadiendo agua a medida que se necesite para obtener una masa lisa y homogénea (500 cc aprox).
- Llevamos a un bol, tapamos con film y dejamos levar por 6 horas.
- Pasado ese tiempo, desgasificamos el bollo y dividimos en 5 bollitos

- Luego, los colocamos en una bandeja levemente enharinada y dejamos levar nuevamente por 2 horas.

Para la salsa de tomates

procesamos 1 lata de tomates perita, 2 dientes de ajo, sal y un pu&ntilde

- Ado de *albahaca*.
- Una vez que la masa esté lista la estiramos y la cubrimos con salsa de tomates.
- Agregamos muzarella rallada, radiccio en tiras, **jamón** crudo en trozos y láminas de queso raclette.
- Horneamos hasta fundir los quesos
- Al salir de horno, rociamos con aceto balsámico reducido.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-jamon-crudo-radiccio-y-queso-raclette