Pizza de masa madre



Tiempo de preparación: -1 Min

Ingredientes

Agua: 65 Milímetros
Harina blanca de trigo: 100 Gramos
Aceite De Oliva: 3 Gramos
Sal sin yodo ni flúor añadidos: 2 Gramos

Ingredientes para el pomodoro

Ajo: 1 Diente
Hojas de albahaca fresca: 6 Unidades
Orégano: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Jitomates guaje: 6 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Aceite De Oliva: A gusto

Ingredientes para la pizza

Queso Mozzarella: 250 Gramos
Hojas de Albahaca: A gusto
Polvo de chile: opcional

Preparación de la Receta

Para preparar la masa de pizza

- Disuelve la “semilla” de masa madre con el agua tibia y el aceite de oliva.
- Mezcla en otro tazón la sal con la *harina* blanca.
- Agrega los ingredientes secos a los húmedos poco a poco, amasando para integrar hasta obtener una masa elástica pero no pegajosa
- Guarda en bolsas resellables untadas con aceite de oliva para que no se pegue la masa
- Deje reposar las bolsas a temperatura ambiente durante 2 horas, lleva al refrigerador entre 12 y 18 horas, puedes dejar hasta 72 horas, pero la masa será más ácida.

Para preparar el pomodoro

- Pica el diente de *ajo* finamente, corta los jitomates en trocitos pequeños
- Acitrona el *ajo* picado en una sartén abierta con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto
- Agrega los jitomates picados junto con las hojas de *albahaca* picadas, las hojas de *tomillo* y las de *orégano*
- Sazona con sal y pimienta
- Cuece destapado a lumbre baja durante 20 minutos o hasta concentrar bien el *jitomate*
- Mueve de vez en cuando

Para extender la masa de pizza

- Remueve la bolsa del refrigerador y deja atemperar 2 horas.
- Revuelca la masa en *harina* y presiona en forma de círculo
- Marca los bordes con los dedos para formar la orilla
- Extiende la masa colocando sobre tus manos haciendo un corazón, estira poco a poco.

Para hornear

- Coloca masa ya extendida sobre piedra de pizza caliente en horno precalentado a temperatura alta 450° F (230° C) durante 1 a 2 minutos hasta que se vea dorada.

Para preparar la pizza

- Cubre la pizza pre horneada con un cucharón de salsa pomodoro.
- *Añade* queso *mozzarella* en rebanadas y lleva al horno hasta *gratinar* el queso.
- Sirve espolvoreado con polvo de chiles fermentados a gusto y decora con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-masa-madre-2