

Pizza de Masa Madre

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Conserva de porotos negros

Ají molido: c/n

Albahaca: 1 cda

Azúcar integral: 70 Gramos

Cebolla picada: 60 gr

Orégano: c/n

Pimentón: c/n

Pure de tomate: 500 Gramos

Ajo picado: 4 Unidades

Apio picado: 2 Tallos

Cebilla de verdeo al bies: 40 Gramos

Morrón verde picado: 40 Gramos

Perejil: 1 cda

Porotos negros cocidos: 300 Gramos

Vinagre de Vino Blanco: 50 c.c.

Masa madre

Agua de filtro: 100 c.c.

Harina blanca orgánica: 100 Gramos

Pizza

Aceite De Oliva: 20 c.c.

Harina integral orgánica: 100 Gramos

Masa madre: 200 Gramos

Agua: 700 c.c.

Harina blanca orgánica: 900 Gramos

Sal: 20 Gramos

Topping

Queso de cabra semiduro: 300 Gramos

Salsa de tomate: c/n

Semillas de zapallo: 30 Gramos

Ricota: 300 Gramos

Semillas de Chia: 1 cda

Tomates cherry: 200 Gramos

Verduras marinadas

Ajo en láminas: 1 Diente

Albahaca: 10 Gramos

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Verduras en láminas: c/n

Preparación de la Receta

Masa madre

- Colocar dentro del frasco *harina*, agua y mezclar.
- Tapar y dejar a temperatura ambiente durante 7 días, retirando la mitad de la mezcla e incorporando nuevamente 50 cc de agua y 50 gramos *harina* blanca durante esos 7 días.
- Al séptimo día la masa deberá haber duplicado su volumen.

Verduras marinadas

- En un bowl colocar los vegetales en láminas y *marinar* con aceite de oliva, *perejil*, *albahaca*, *ajo* en láminas y *condimentar* con sal y pimienta.
- Reservar en heladera.

Conserva de porotos negros

- En un bowl mezclar porotos negros, puré de tomates, *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ají* molido, *orégano*, *pimentón*, *ajo* picado, azúcar integral, *vinagre*, *perejil*, *albahaca* y *apio*.
- Reservar en frío.

Pizza

- Mezclar *harina*, agua y amasar hasta unir.
- Agregar aceite de oliva y amasar unos minutos más.
- Dejar reposar media hora tapado.
- Añadir la masa madre, la sal y amasar nuevamente hasta formar un bollo liso.
- Dejar levar al doble de su volumen (1 hora).
- Cortar bollos de 220 gramos, dejar reposar por 30 minutos tapado y dar forma a las pizzas.
- Sobre cada masa estirada colocar salsa de *tomate*, queso de cabra y *ricota*.
- Añadir los tomates cherry y cocinar sobre piedra en horno hasta cocer la masa y fundir los quesos.
- Retirar y agregar la conserva de verduras marinadas y la conserva de porotos negros.

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