Pizza de Muzarella a la Parrilla

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Aceite: c/n
Burrata: 200 Gramos
Morrón asado: 1 unidad
Muzarellla: 500 Gramos
Salsa de tomate: c/n
Aceitunas verdes: c/n
Alcauciles en conserva: 150 Gramos
Jamón cocido: 100 Gramos
Morrón asado: 1 unidad
Pesto: c/n
Hojas de espinaca: 10 Unidades

Masa

Agua: 300 c.c.
Levadura fresca: 7 Gramos
Harina: 500 Gramos
Sal: 7 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con la *harina* y en el centro colocar agua y *levadura*.
- Trabajar hasta disolver la *levadura* e ir incorporando a la *harina*.
- Añadir sal y seguir amasando hasta formar un bollo liso y firme.
- Cortar en 2 mitades y dejar levar tapado en lugar cálido hasta duplicar volumen (60 minutos)
- Estirar (a mano o palote) espolvoreando con *harina* hasta dar forma circular y llevar a la parrilla precalentada a fuego moderado por unos 5 minutos (hasta cocinar la superficie inferior)
- Dar vuelta y sobre una agregar salsa de *tomate*, muzarella rallada y *fetas* de *jamón cocido*.
- A otra pizza al darla vuelta agregarle pesto y muzarella rallada.
- Taparlas y cocinar hasta fundir los quesos.

Para terminar agregar tiras de morrón asado y aceitunas verdes a una y corazones de alcaucil en conserva

- Trozos de *burrata* y hojas de *espinaca* a la otra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-muzarella-a-la-parrilla