

Pizza de tomates y alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 50 cc

Harina 000: ¼ k

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal: A gusto

Levadura: 15 grs.

Cubierta

Alcauciles: 6 Unidades

Tomates secos: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 200 grs.

Bocconcini: 300 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: A gusto

Orégano fresco: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de leche tibia.
- En un bowl mezcle la *harina*, la *sal*, la *levadura*, el *aceite* y la *leche*.
- Termine de amasar en la mesa de trabajo.
- Deje descansar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Estire la masa con un palote, acomode en un molde y precocine en horno fuerte durante 5 minutos aproximadamente.
- Reserve.

Armado

- Disponga el *ajo* en una platina, salpimente, rocíe con *aceite de oliva* y ase en el horno.
- Corte el *ajo* al medio y exprima para obtener el puré.
- Elimine las hojas externas de los **alcauciles**, corte al medio y elimine la pelusa interna.

- Disponga los *alcauciles* en una platina, condimente con sal, pimienta, *orégano*, *tomillo*, aceite de oliva y cocine en horno fuerte.
- Hidrate los tomates secos con agua hirviendo, cuele y reserve en aceite de oliva.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Unte la masa de la pizza con el puré de *ajo*, encima acomode los *alcauciles*, los tomates cherry, los boconcini, el *orégano*, el *tomillo*, los tomates secos, sal y pimienta.
- Cocine en horno fuerte durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-tomates-y-alcauciles>