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