# Pizza Doble Rellena de Quesos y Verduras a la Parrilla



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Ajos tiernos**: 5 Unidades
**Concentrado de tomate**: c/n
**Harina 000**: c/n
**Levadura fresca**: 15 grs
**Pimienta verde**: 1 Unidad
**Queso Grana Padano**: c/n
**Sal**: c/n
**Scamorza ahumada**: 1 Unidad
**Puerro**: 1 Unidad
**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Agua**: 200 cc
**Calabacín**: 1 Unidad
**Muzzarela de bufala**: 1 Unidad
**Pimiento amarillo**: 2 Unidades
**Queso taleggio**: 100 grs
**Sal**: 5 grs
**Aceite De Oliva**: c/n

## Preparación de la Receta

- En un bol amplio poner el agua templada, la *levadura* y la sal.
- Remover y añadir *harina* sin parar hasta obtener una masa compacta.
- Seguir amasando un rato en la tabla, tapar con film y dejar reposar hasta que doble su tamaño o en frío hasta el día siguiente que coge más sabor.
- Cortar la verdura en trozos iguales y hacerlos a la parrilla con aceite y sal
- Reservar.
- Estirar la masa y hacer dos partes iguales.
- Poner la masa en una placa, añadir un poco de concentrado y rellenar con las verduras y los quesos, cubrir con la otra masa y presionar bien los bordes.
- Dejar descansar unos 10 minutos más tapado con film y hornear a 250 ºC durante 25-30 minutos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pizza-doble-rellena-de-quesos-y-verduras-a-la-parrilla**