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