

# 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 °C durante 25-30 minutos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pizza-doble-rellena-de-quesos-y-verduras-a-la-parrilla>