Pizza especial por Alicante

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cubierta

Aceite: 1 cda
Pimiento rojo asado: 1 Unidad
Puré de tomates: 400 g
Pimienta Negra Molida ALICANTE: 1/4 cdita
Queso Mozzarella: 200 g
Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE: 1/2 cdita
Jamón cocido: 200 g
Orégano ALICANTE: 1 cdita
Aceitunas verdes: 50 g

Esponja

Agua tibia: 1/4 Vaso
Azucar: 1 cdita
Levadura fresca: 15 g
Harina: 1 cda

Masa

Agua tibia: 400 cc
Harina: 500 g
Aceite balsámico: 60 cc
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Preparar el fermento mezclando *levadura* desgranada con agua tibia, azúcar y *harina*.
- Reservar hasta que se forme la esponja
- Mezclar *harina* tamizada y sal.
- Hacer un hueco en el centro y agregar allí la esponja, el aceite y empezar a amasar de adentro hacia afuera, agregando agua a medida que se necesite.
- Formar el bollo y dejar *leudar* hasta que duplique su volumen.

- Con la ayuda de un palote estirar la masa y colocar en una pizzera ligeramente aceitada.
- Extender la masa de tal forma que quede pareja.
- Dejar reposar hasta que leude nuevamente y cocinar en horno moderado 15 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno, cubrir con el puré de *tomate* previamente mezclado con el aceite, el *Ajo* Triturado, el *Orégano* y la Pimienta Negra Molida ALICANTE.
- Encima del *tomate* colocar el queso cortado en trozos y el *jamón* previamente cortado en tiras.
- Disponer el *pimiento* rojo asado y volver al horno caliente hasta que el queso se derrita (unos 10 minutos).
- Colocar las aceitunas y servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-especial-por-alicante