

# Pizza Frita por Los Petersen

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrillo

**Harina:** 500 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Agua:** 300 c.c.

**Levadura:** 10 Gramos

### Opción 1

**Albahaca:** c/n

**Burrata:** 1 unidad

**Salsa de tomate:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

### Opción 2

**Aceitunas negras:** 30 Gramos

**Boconccinos:** 200 Gramos

**Salsa de tomate:** c/n

**Albahaca:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Tomates cherry:** 100 Gramos

### Salsa

**Aceite De Oliva:** 4 cdas

**Laurel:** 1 Hoja

**Tomate perita:** 500 Gramos

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

## Masa

- Hacer una corona con *harina*, sal y en el centro agregar agua, aceite de oliva, *levadura* fresca y con los dedos comenzar a integrar *harina* de a poco hasta hidratar.
- Amasar hasta formar un bollo liso y dejar levar tapado (1 hora)
- Hacer bollos de 100 g y dejar reposar por 30 minutos.

## Salsa

- En sartén con aceite de oliva *saltear* *ajo*, *tomillo*, *laurel* por 1 minuto.
- Agregar los tomates rallados, *condimentar* con sal, pimienta y dejar cocinar hasta reducir (5 minutos)

## Armado

- Estirar los bollos con palote, dar forma y freír en aceite a 180° C 3 minutos por lado (hasta cocinar y dorar)

## Opción 1

- Sobre las masas fritas y doradas agregar salsa de tomates caliente, *burrata* picada, hojas de *albahaca* y aceite de oliva por encima

## Opción 2

- Calentar la salsa de tomates, agregar tomates cherry en mitades, aceitunas negras picadas y por último los bococcinos de muzarella.
- Calentar 1 minuto para que comiencen a fundirse y agregar esta preparación sobre las masas fritas y doradas calientes.
- Terminar con hojas de *albahaca* y pimienta por encima

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-frita-por-los-petersen>