

Pizza frita

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Para el topping

Burrata: 1 Unidad

Queso parmesano rallado fino: 50 g

Albahaca: 1 Manojó

Para la masa

Agua tibia: 500 cc

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Sal: 30 g

Harina: 1 k

Aceite De Oliva: 1 Chorríto

Levadura fresca: 4 g

Para la salsa de tomates

Albahaca: 1 Manojó

Dientes de ajo aplastados: 2 Unidades

Tomate perita: 1 Lata

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bol mezclamos 1 k de *harina*, 30 g de sal y en el centro incorporamos 4 g de *levadura* fresca desmenuzada y agua tibia
- Amasamos y vamos añadiendo agua a medida que se necesite para obtener una masa lisa y homogénea (500 cc aprox).
- Llevamos a un bol, tapamos con film y dejamos levar por 6 horas.
- Pasado ese tiempo, desgasificamos el bollo y dividimos en 5 bollitos

- Luego, los colocamos en una bandeja levemente enharinada y dejamos levar nuevamente por 2 horas.
- Estiramos un bollo con ayuda de un palote y freímos en abundante aceite caliente hasta que esté dorada y crocante por ambos lados.
- Retiramos del aceite, escurrimos y terminamos con salsa de tomates, trozos de *burrata*, hojas de *albahaca* y parmesano rallado fino.

Para la salsa de tomates

- Procesamos una lata de tomates perita, 2 dientes de *ajo*, sal y un puñado de *albahaca*.

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