

Pizza margarita

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 120 cc

Harina 0000: 200 grs.

Sal: 5 g

Tomates frescos: 150 g

Mozzarella reducida en grasa: 200 g

Albahaca fresca: 5 g

Ajo: 2 Dientes

Levadura: 5 grs.

Aceitunas verdes: 30 g

Preparación de la Receta

- Coloque la *harina* en un bowl, agregue *levadura* y mezcle, luego incorpore agua y sal, mezcle hasta formar la masa.
- Retire la masa del bowl y amase sobre la mesada enharinada hasta formar un bollo. Envuelva el bollo en papel film y deje levar durante 1 hora, transcurrido el tiempo de reposo amase nuevamente con las manos dando forma circular, luego coloque sobre una placa y deje levar nuevamente. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.
- Corte el diente de *ajo* en *brunoise*.
- Corte la *albahaca* en chiffonade.

Armado

- Cubra la masa con *mozzarella*, luego rodajas de *tomate* y *ajo* picado, termine la cocción en horno a 180°C durante 15 minutos.
- Al momento de servir incorpore la *albahaca* y las aceitunas.

Presentación

- Corte en porciones.