

# Pizza Napolitana por Los Petersen



## Ingredientes

### Bianca

**Crema:** 200 c.c.

**Pesto:** c/n

**Tomates secos hidratados:** c/n

**Muzarella:** 250 Gramos

**Queso ahumado:** c/n

**Zapallo horneado:** 150 Gramos

### Masa

**Agua:** 350 c.c.

**Levadura seca:** 5 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Sal:** 13 Gramos

### Rossa

**Muzzarella:** 250 Gramos

**Papas precocidas:** 100 Gramos

**Salsa de tomate:** 200 Gramos

**Nduja:** 100 Gramos

**Romero:** c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl mezclar agua, sal y disolver.
- Añadir *levadura* seca, revolver e incorporar *harina*.
- Trabajar con las manos hasta integrar los ingredientes sin amasar.
- Dejar reposar tapada por 20 minutos y retirar del bowl y amasar hasta formar un bollo liso.
- Dejar levar en bowl tapado por 90 minutos.

- Transcurrido el tiempo dividir en 3, formar bollos y colocar en placa con *harina* en la basetapado con papel film.
- Dejar levar en heladera por 24 hs.
- Retirar el bollo y espolvorear con *semolín*.
- Con los dedos de afuera hacia el centro marcar el borde sin apretarlo.

## Pizza Bianca

- Dar forma a la pizza y colocar en la superficie *crema*, muzarella rallada, *zapallo* asado, tomates secos hidratados, queso ahumado rallado y terminar con hilos de pesto.
- Cocinar en horno de barro a 450° C por 90 segundos girándola a mitad de cocción.

## Pizza Rossa

- Dar forma a la pizza y colocar en la superficie salsa de tomates, muzarella rallada, nduja en trozos, rodajas finas de *papa* precocidas, hojas de *romero* y un chorrito de aceite de oliva.
- Cocinar en horno de barro a 450° C por 90 segundos girándola a mitad de cocción.

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