Pizza party

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de Pizza

Agua tibia: 200 cc
Levadura: 50 grs.
Harina: 1/2 k
Sal: 10 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Azucar: 1 cda.

Pimientos baby

Pimientos babys verdes: 1/2 k
Aceite De Oliva: A gusto
Sal: A gusto

Salsa de Tomate

Hojas de Albahaca: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 6 Unidades
Azucar: 1 cda.

Varios

Queso feta: 200 grs.
Morrones asados: 2 Unidades
Queso Brie: 300 grs.
Hojas de menta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 300 g
Papa: 1 Unidad
Alcaparras: 2 cdas.
Tomates asados: 7 Unidades
Berenjenas fritas: 3 Unidades
Mozzarella rallada: 500 g
Queso de cabra blando: 300 grs.
Anchoas: A gusto
Tomillo: A gusto
Tomates secos: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas negras: A gusto

Espinaca picada: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza
Pesto: A gusto
Hierbas frescas aromáticas: A gusto
Nueces: 1 Taza
Jamòn crudo: 200 g
Cebollas caramelizadas: 2 Unidades
Boconccinos de mozzarella: 10 Unidades
Hongos Portobellos medianos: 10 Unidades
Hojas de Rúcula: Cantidad necesaria
Ricota: 100 grs.
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa de pizza

- Realice un fermento con la *levadura*, azúcar, una cucharadita de *harina* y un poco de agua tibia, mezcle, cubra y deje espumar durante 5 minutos aproximadamente.
- Realice un volcán con la *harina* y en las paredes espolvoree la sal, en el centro del volcán incorpore el fermento y comience a trabajar la con las manos, agregue un poco de agua y el aceite, trabaje hasta unir los ingredientes, luego amase durante 10 minutos aproximadamente, cubra la masa y deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.

Salsa de Tomate

- Pele y pique las cebollas en *brunoise*
- Pique groseramente los tomates.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue los dientes de *ajo* machacados, luego de unos segundos incorpore las cebollas, sal y pimienta
- Una vez transparente la *cebolla* añada los tomates junto con las hojas de *albahaca*, cocine durante 15 a 20 minutos.

Pimientos baby

- Coloque los pimientos babys en una placa con aceite de oliva, sal y pimienta, lleve a horno precalentado y cocine hasta que estén tiernos.

Armado

- Una vez levada la masa desgasifíquela y separe en bollos
- Espolvoree la mesada con *harina* y luego estire los bollos con las manos dando forma circular.
- Tome uno de los círculos de masa y colóquelo sobre una pala de madera, pinte con salsa de *tomate* y precocine en horno.
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Rocié con aceite de oliva otros de los círculos de masa sin salsa, espolvoree con hojas de *romero* y sal, y precocine como las anteriores.

- Corte los pimientos asados en finas tiras y disponga sobre una de las prepizza con salsa, encima cubra con *mozzarella* rallada, sazone con pimienta y aceite de oliva
- Lleve nuevamente al horno hasta que la *mozzarella* se funda.
- Tome otra prepizza con salsa y disponga encima láminas de berenjenas fritas, luego espolvoree con queso parmesano en escamas y una pizca de *mozzarella*, lleve a horno.
- En otra prepizza con salsa disponga los tomates asados, rocié con aceite de oliva, espolvoree con hierbas frescas picadas y azúcar, por ultimo coloque el queso de cabra blando y espolvoree con *orégano* fresco picado y aceitunas negras picadas.
- Una vez cocida espolvoree con hojas de *rucula* y nuevamente hilos de aceite de oliva.
- En otra prepizza blanca, sin salsa de *tomate*, rocié con aceite de oliva, cubra con cebollas caramelizadas, *hongos* portobellos cortados en laminas, *tomillo* fresco, sal, pimienta, nuevamente aceite de oliva, una vez cocida disponga finas laminas de queso feta y espolvoree con pimienta.
- En otro prepizza con salsa frote un diente de *ajo*, luego disponga las anchoas picadas, *alcaparras*, tomates asados, berenjenas fritas y espolvoree con queso parmesano y pimienta.
- Tome la prepizza con aceite de oliva y *romero*, rocié con aceite de oliva, espolvoree con *mozzarella* y disponga láminas bien finas de *papa* cruda con piel hasta cubrir, sazone con sal, pimienta, *romero* fresco picado y nuevamente aceite de oliva
- Lleve a horno.
- En otra prepizza con salsa de *tomate* disponga una base de *ricota*, sazone con sal y pimienta, luego laminas bien finas de zucchinis, nuevamente sal y pimienta, encima *mozzarella*, luego hojas de *menta* picadas y al horno.
- En otra prepizza con salsa cubra con *espinaca* cruda picada, sazone con sal y pimienta, luego pesto, *mozzarella* y al horno.
- En otra prepizza con salsa espolvoree con *mozzarella* y rocié con aceite de oliva, lleve al horno y una vez cocida espolvoree con *jamón* crudo picado y hojas de *rucula*.
- En otra prepizza con salsa de *tomate*, agregue más salsa de *tomate*, cuatro boconccinos previamente cortados a la mitad, *orégano* fresco, pimienta y aceite de oliva, lleve a horno y una vez cocida cubra con tomates secos.
- En otra prepizza con salsa de *tomate*, base de *mozzarella*, *hongos* portobello fileteados y pesto, lleve a horno.
- En otra prepizza blanca, aceite de oliva generoso, *fetas* de queso brie, pasas de uva y nueces picadas groseramente, lleve a horno.

Presentación

- Sirva las pizzas a medida que las retira del horno y acompañe con cerveza bien fría.
- Acompañe con los pimientos babys asados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-party