elGourmet

Pizza Uruguaya

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Harina 0000: 500 Gramos
Sal: 1 Pizca
Agua: 300 c.c.
Levadura: 20 Gramos

Topping

Aceitunas verdes: c/n
Muzarella: 300 Gramos
Pesto: c/n
Salsa de tomate: 300 Gramos
Orégano: c/n
Queso Parmesano: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer una corona con la *harina* y la sal.
- En el centro agregar *levadura*, aceite de oliva, agua y mezclar de a poco hasta ir formando la masa.
- Amasar hasta obtener 2 bollos alargados y dejar levar en placa con *harina* y papel film por encima.
- Dejar 24 horas en heladera.
- Estirar con las manos dejando el borde más ancho y dándole forma alargada (pizza por metro).
- Colocar sobre la masa exceptuando los bordes salsa de *tomate*, queso rallado, muzarella rallada y llevar a horno a leña a 300° C hasta cocinar la masa y fundir la muzarella.
- Agregar aceitunas verdes fileteadas, *orégano*, pesto y cortar en tiras.

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