Pizza Valentino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Harina 0000: 700 g
Levadura: 40 grs.

Cubierta

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Albahaca: A gusto
Tomates redondos: 2 Unidades
Mozzarella: 500 g

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con agua tibia.
- En un bowl mezcle la *harina* con sal y la *levadura* disuelta.
- Deje reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Tome porciones de masa y estire hasta formar un disco.

Cubierta

- Pele la *berenjena* y corte en rebanadas a lo largo.
- Pincele las rodajas de *berenjena* con aceite de oliva y cocine sobre el grill caliente.
- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Corte el *tomate* en rodajas.

Armado

- Disponga la masa sobre una placa y cubra la superficie con *mozzarella*.

- En una mitad de la masa acomode rodajas de berenjenas y en la otra mitad distribuya rodajas de tomates.
- Cocine en el horno precalentado a 300º C.
- Pincele los bordes de la masa con aceite de oliva y esparza en la superficie *albahaca* cortada con la mano y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva la pizza en una fuente cortada en porciones.

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