

# Pizza Wolfgang Puck

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Agua fría:** 300 cc

**Malta líquida:** 30 cc

**Azúcar:** 9 grs.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Nuez Moscada:** Una pizca

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 30 grs.

**Levadura:** 50 grs.

**Harina:** 1 k

## Ensalada

**Sal:** A gusto

**Mezcla de lechuga:** 200 g

**Vinagre Balsámico:** 20 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Relleno

**Cebolla Morada:** 150 Cantidad necesaria

**Albahaca:** 20 Hojas

**Agua:** 2 cdas.

**Miel:** 1/2 Taza

**Camarones crudos pelados:** 200 g

**Tomates secos:** 100 grs.

**Ají molido:** 1 cda.

**Mozzarella:** 500 g

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque *harina*, nuez moscada, *huevo*, *levadura*, *malta*, aceite de oliva y agua helada
- Amase y agregue el azúcar y sal espolvoreando sobre toda la masa
- Amase para integrar bien todos los ingredientes y deje levar por 1 hora tapada con papel film, en un lugar tibio.
- Luego en la mesada enharinada, trabaje la masa por unos minutos haciendo dobleses sobre la misma
- Deje levar nuevamente tapada con un papel film por una hora más.

- Divida la masa en 4 bollos iguales y en una pizzera enmantecada y enharinada extienda la masa y pinche la masa con un tenedor.
- Mezcle la miel con el *ají* molido y agua y pinte la superficie de la pizza con la mezcla de miel.
- Lleve al horno a temperatura moderada y cocine durante 10 minutos.

## Relleno

- Hidrate los tomates secos en agua tibia.
- Pele y corte las *cebolla* morada en medias rodajas.
- Ralle la muzzarella.
- Retire la pizza del horno y coloque encima los tomates hidratados, hojas de *albahaca*, *cebolla* morada, *camarones* y cubra con la muzzarella rallada.
- Lleve al horno y cocine aproximadamente 20 minutos.
- Retire y corte en porciones.

## Ensalada

- En un bowl coloque la mezcla de lechugas y condimente con *vinagre* balsámico, aceite de oliva y sal, mezcle bien.

## Presentación

- En un plato coloque la porción de pizza y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-wolfgang-puck>