Pizza Wolfgang Puck

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua frìa: 300 cc
Malta líquida: 30 cc
Azucar: 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 muzarrella 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