elGourmet

Pizza y calzone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 500 Aprox cc
Harina 000: 1 k
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal: 10 g
Levadura: 50 grs.

Bebida sugerida

Syrah 1999 Altos de El Colorado De Lucca:

Varios

Ajo:
Tomates secos:
Orégano:
Papas:
Aceite De Oliva:
Mozzarella:
Rúcula: Atado
Aceitunas:
Albahaca:
Anchoas:

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua a temperatura ambiente.
- En un bowl ponga las 3/4 partes de *harina* y la sal.
- Incorpore la *levadura* y el aceite de oliva
- Añada poco a poco el agua.
- Mezcle con las manos hasta obtener una masa homogénea.
- Agregue el resto de *harina*.
- Amase hasta lograr un bollo.
- Deje reposar tapado 30 minutos aproximadamente o hasta que doble su volumen.

- Desgasifique y haga bollos.
- Deje reposar nuevamente.

Pizza

Opción I

- Lave las papas y corte láminas con una mandolina
- Tome la masa y estire con las manos o con un palote.
- Apoye en una placa apenas aceitada.
- Rocíe la masa con aceite de oliva.
- Coloque encima las papas intercalando las láminas.
- Vuelva a rociar con aceite de oliva.
- Cocine a horno máximo hasta que esté dorada y crocante.
- Retire del horno, condimente con pimienta y un poco de aceite de oliva.
- Acomode sobre cada porción hojas de *rúcula*.

Opción II

- Estire otro bollo de masa.
- Pique el *ajo*.
- Acomode sobre una placa para horno aceitada.
- Esparza por encima el *ajo*.
- Rocíe con aceite de oliva, *orégano* y queso parmesano.
- Cocine a horno máximo hasta que esté dorada y crocante

Calzone

- Estire pequeños bollos en *redondo*.
- Pincele los bordes con agua.

Opción I

- Rellene con un *tomate* seco, un trozo de *mozzarella*, una hoja de *albahaca* y pimienta.

Opción II

- Rellene con una *rodaja* de *berenjena* asada, un *tomate* seco y una *aceituna* descarozada.

Opción III

- Rellene con un trozo de *mozzarella*, una *anchoa*, *orégano* y aceite de oliva.
- Cierre como si fueran empanadas, selle bien los bordes.
- Cocine en placas para horno bien caliente.

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