

# Pizza y fainá

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fainá

**Harina De Garbanzos:** 375 g

**Agua tibia:** 1 1/2 L

**Harina 000:** 150 g

**Sal entrefina:** 10 g

**Aceite De Oliva:** 750 cc

### Masa

**Agua tibia:** 250 cc

**Levadura fresca:** 15 grs.

**Aceite De Oliva:** 40 cc

**Sal entrefina:** 10 g

**Harina 000:** 500 g

### Relleno Opción 1

**Tomates Perita:** 3 Latas

**Ajo:** 3 Dientes

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Bocconcini de mozzarella:** 300 g

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Albahaca:** 1 Paquete

### Relleno Opción 2

**Limon:** 1 Unidad

**Menta Inglesa:** 1 Planta

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Chiles secos:** 3 Unidades

**Ricota:** 400 grs.

**Zucchini:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

## Masa

- En un recipiente coloque la *harina*, sazone con sal, agregue la *levadura* en el centro, aceite de oliva y agua tibia, incorpore el agua a medida que necesita, comience a mezclar con una cuchara y luego amase sobre la mesada hasta conseguir una masa lisa y suave, cúbrala con un repasador y déjela reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen, aproximadamente 1 ½ hora.

## Fainá

- En un recipiente coloque la *harina* de garbanzos junto con la *harina* común, sazone con sal, incorpore el aceite de oliva y agua, mezcle con un batidor manual hasta lograr una mezcla homogénea y deje reposar durante 8 horas.

## Relleno opción 1

- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en finas láminas.
- En una olla caliente con aceite de oliva dore a fuego máximo las laminas de *ajo* solo unos segundos, luego incorpore las hojas de *albahaca* y los tomates enteros, mezcle, sazone con sal y pimienta negra y termine la cocción a fuego a mínimo durante aproximadamente 15 minutos.

## Relleno opción 2

- Con la ayuda de una mandolina corte los zucchinis en finas rodajas.
- Pique groseramente las hojas de *menta*.

## Armado

- Pasado el tiempo de reposo de la masa divídala en dos partes iguales, estire cada bollo con las manos y acomódelos sobre dos moldes antiadherentes previamente untados con aceite de oliva, luego estire nuevamente la masa con los dedos hasta cubrir por completo los moldes.

### - Para el relleno opción 1

- Tome uno de los moldes y cubra con el relleno de tomates caliente, luego espolvoree con los bocconcinos de *mozzarella* desgranados con las manos, sazone con pimienta y sal.

### - Para el relleno opción 2

- Tome el molde restante y cubra la masa con la *ricota*, luego acomode las rodajas de zucchinis hasta cubrir la *ricota*, espolvoree con las hojas de *menta*, los chiles secos rotos con las manos, hilos de aceite de oliva y gotas de *jugo* de *limón* y sazone con sal y pimienta.

- Luego de las horas de reposo del fainá vierta sobre un molde del mismo tamaño de las pizzas y cocine las tres preparaciones en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 15 minutos.

## Presentación

- Corte las pizzas y la fainá en ocho porciones.

## Tips

- 

## - Fainá

- Es originaria de Génova, luego se extendió a Piemonte.
- Los inmigrantes italianos la trajeron al Río de la Plata.

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