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.
Zucchinis: 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 mezcle 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 boconccinos 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