elGourmet

Pizza y focaccia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Focaccia

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: 1 cdita.
Albahaca seca picada: 2 cdas.
Azucar: 4 cdas.
Romero picado: 1 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Harina: 4 Tazas
Sal gruesa: A gusto
Agua: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Levadura: 2 cda.

Pizza

Harina: 4 Tazas
Sal: 1 cdita.
Salsa de tomates: 1 Taza
Agua: 1 Taza
Levadura: 1 cda.
Mozzarella: 300 g
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo asado: 2 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Berenjenas asadas: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Pizza

- Procese un *pimiento* rojo asado con el mixer y corte el restante en juliana.
- Quite las semillas y nervaduras del *pimiento* verde y córtelo en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *berenjena* asada en juliana o láminas con piel.

- En el bowl de la procesadora coloque la *harina*, *levadura* y agua comience a amasar con el accesorio gancho y luego incorpore el *pimiento* procesado, sazone con sal y siga amasando hasta obtener una masa homogénea
- Deje reposar en un lugar calido durante aproximadamente 30 minutos.

Focaccia

- Coloque en el bowl de la procesadora la *harina* junto con el azúcar, la *levadura*, agua y aceite de oliva, comience a amasar con el accesorio gancho, sazone con sal, incorpore el *ajo* picado y perfume con el *romero* y una cucharada de *albahaca* picada, siga amasando hasta lograr una masa homogénea
- Deje reposar en un lugar calido durante 30 minutos.

Armado

- Para el armado de la pizza

- Una vez que la masa levo, vuélquela sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*, divídala en dos partes iguales y de forma de bollo
- Tome uno de los bollos y estírelo con un palo de amasar dando la forma y espesor deseado, acomódela sobre una placa untada con aceite y estire con los dedos hasta cubrir la placa por completo
- Cubra la masa con salsa de *tomate*, luego la *mozzarella* desgranada con las manos o rallada, el *pimiento* rojo asado en juliana, *cebolla*, la *berenjena* y por último espolvoree con el *pimiento* verde
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

- Para el armado de la focaccia

- Una vez que la masa levo estírela con el palo de amasar dando la forma y espesor deseado, acomódela sobre una placa y píntela con aceite de oliva, espolvoree con el resto de *albahaca*, sazone con pimienta negra y sal gruesa, cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva la pizza y la **focaccia** en tablas de madera.

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