

Pizzas al Horno de Barro



Ingredientes

Cubierta 1

Sal: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Salsa de tomate: 200 cm³

Queso mozzarella: 200 grs.

Cubierta 2

Pesto de albahaca y ajo: cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Queso burrata: 1 unidad

Queso rallado: 50 g

Cubierta 3

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Queso Morbier: 200 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Patatas: 300 gr

Para la masa

Agua tibia: 500 cc

Leche: 1 cda.

Levadura: 50 g

Azucar: 1 cda.

Sal: 25 g

Harina: 1 k

Preparación de la Receta

- Para preparar la masa, mezclar en un tazón el agua, el azúcar, la *levadura* y la leche.

- De a poco, incorporar la *harina* hasta unir los ingredientes y obtener una consistencia líquida pero uniforme. Añadir la sal y terminar de agregar el resto de la *harina*.
- Amasar hasta lograr una masa lisa.
- Dejar levar en un tazón por 40 minutos. Desgasificar, cortar en 4 porciones y armar 4 bollos.
- Colocar en una bandeja, espolvorear con *harina*, tapar y dejar reposar por 40 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, estirar los bollos con las manos.
- Para la primera cubierta, colocar el bollo estirado sobre la pala enharinada. Agregar salsa de *tomate*, queso mozzarella, sal y llevar al horno de barro muy caliente.
- Cuando se cocine la masa y se derrita el queso, retirar del horno y terminar con *orégano*.
- Para la segunda cubierta, estirar la masa y cubrir la base con pesto, agregar queso *burrata* desmenuzado y queso rallado. Terminar con pimienta negra y llevar al horno.
- Para la tercera cubierta, estirar la masa y cubrir la base con el queso morbier. Cortar las patatas en rodajas y saltearlas en aceite de oliva. Luego disponerlas en forma concéntrica sobre el queso.
- Añadir aceite de oliva y salpimentar. Llevar al horno hasta derretir el queso y *dorar* las patatas.
- Cuánto más caliente esté el horno, el tiempo de cocción será menor. Debes intentar que la temperatura de tu horno sea como el de las pizzerías, dónde ascienden los 300 °C.
- Para saber si la mozzarella es de buena calidad, sólo debes colocarla dentro de un tazón y presionarla con la mano. Si escurre un poco de leche, entonces está bien. Si, por el contrario, no sale ningún líquido o sale agua, te aconsejamos cambiar de marca.
- Las masas ya cocidas duran hasta 2 días en la nevera ; la masa cruda puede llegar a durar 3 días si posee poca *levadura*. Pero sólo puedes congelar la masa en el freezer si la masa está cocida ¡Cruda, jamás!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizzas-al-horno-de-barro>