Pizzas de hongos del bosque y queso reblochon

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos del bosque

Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Portobello: 100 grs.
Perejil picado: 3 cdas.
Queso Parmesano: 200 grs.
Girgolas: 100 g
Champiñones: 100 g

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Sal: 26 g
Levadura: 30 grs.
Harina 000: 1 k
Aceite De Oliva: 100 cc

Pizza de queso revolcón

Papas: 4 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 1/2 cda.
Queso Reblochon: 200 g
Sal gruesa: 1 k
Sal y Pimienta: 8 A gusto
Jamòn crudo: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl todos los ingredientes e incorpórelos de afuera hacia adentro, luego amase durante 20 minutos hasta lograr una masa ni muy dura ni muy blanda.
- Transcurridos los 20 minutos agregue de a poco el aceite oliva virgen.
- El amasado debe ser de 35 minutos y la temperatura de la masa final a 25ºC.
- Deje reposar durante 30 minutos en un lugar calido.
- Una vez elevada la masa divida la misma en tres partes, deje reposar nuevamente unos 30 minutos más antes de tornear.
- Estire dos de los bollos de masa dando forma circular, luego deje reposar nuevamente durante 30 minutos.

Pizza de queso revolcón

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una placa con abundante sal gruesa disponga las papas enteras y con piel, luego cocine en horno a 180ºC durante 40 minutos aproximadamente.
- En otra placa con aceite de oliva disponga las cebollas, sazone con sal, pimienta y azúcar, cocine en horno a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente.
- Corte el queso revolcón en dados.

Hongos del bosque

- Filetee los champiñones, las gírgolas y los portobellos.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Armado

- Tome el bollo restante y de forma de pan y acomode sobre una placa o pala, luego con un cornet realice unos cortes, ábralos con las manos dejando agujeros
- Cocine en horno precalentado a 200ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Tome una de las pizzas y distribuya encima la *cebolla* horneada junto con el queso revolcón, cubra con las *fetas* de *jamón* crudo y trozos de *papa*.
- Cocine en horno a 220ºC durante 15 minutos aproximadamente.
- Tome la pizza restante y distribuya los **hongos** encima, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva, luego espolvoree con *perejil* picado y el *ajo* picado, por ultimo cubra con escamas de queso parmesano.
- Cocine en horno a 220ºC durante15 minutos
- Retire del horno y agregue las hojas de *rucula*, Continué la cocción a 220ºC unos 15 minutos más.

Presentación

- Corte las pizzas en porciones y acompañe con la fugaza.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzas-de-hongos-del-bosque-y-queso-reblochon