Variedad de pizzas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas caramelizadas

Cebollas: 6 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Aceitunas negras: A gusto
Orégano: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ají molido: A gusto

Cubierta de rucula

Aceite De Oliva: A gusto
Mozzarella rallada: A gusto
Rúcula: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Jamòn crudo: 100 g

Masa

Harina 0000: 1 k
Sal: 25 g
Aceite De Oliva: 25 cc
Agua: 500 cc
Levadura: 50 grs.

Salsa

Tomates: 1 k
Aceite De Oliva: 20 g
Pimienta blanca: A gusto
Albahaca: A gusto
Sal: 20 g
Mozzarella rallada: A gusto
Orégano: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un recipiente la *levadura* junto con el agua tibia y mezcle hasta disolverla.
- Disuelva en el microondas la sal en 2 cucharadas de agua.
- Forme en la mesada una corona de *harina* y agregue en el centro la *levadura* disuelta en agua, la sal y el aceite de oliva, integre lentamente con las manos luego amase
- Cubra la masa con un paño y deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente
- Retire de la heladera y deje reposar durante 1 hora.

Salsa

- Pele los tomates y lícuelos.
- Coloque el puré de tomates obtenido en un recipiente y condimente con aceite de oliva, sal, *orégano*, pimienta y *albahaca*.

Cebollas caramelizadas

- Pele las cebollas y corte en fina juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee las cebollas, condimente con sal, pimienta, *orégano* y *ají* molido, una vez dorada retire del fuego
- Coloque la *cebolla* en un colador y deje reposar para que se escurra la grasa de la cocción

Cubierta de rucula

- Corte la *panceta* en pequeños cuadraditos y saltee en una sartén hasta secarla.

Armado

- Separe la masa en bollos de 200g cada uno.
- Forme con las manos los bollos, espolvoree con *harina* y deje reposar durante 30 minutos.
- Desgasifique los bollos de masa, luego de forma de pizza.
- Blanquee las pizzas en una *plancha* caliente o en el horno.
- Una vez blanqueadas prepárelas de diferentes formas.
- Tome una pizza blanqueada y cúbrala con las cebollas caramelizadas, lleve a horno y termine de cocinarla, retire y coloque aceitunas.
- Cubra otra pizza con la cubierta de *rucula*, primer espolvoree con abundante *mozzarella* rallada, lleve al horno y una vez fundida la *mozzarella* cubra con hojas de *rucula* humedecidas en aceite de oliva condimentadas con sal, encima espolvoree con queso parmesano rallado y por ultimo la *panceta* salteada.
- Cubra otra pizza con la salsa de *tomate* y *mozzarella* rallada, lleve al horno y cocine hasta que se funda la *mozzarella*, retire y espolvoree con *orégano*.

Presentación

- Corte las pizzas en porciones y acompañe con una cerveza bien fría.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-pizzas