



PIZZA MARGARITA

Una pizza sencilla y sabrosa con tomates frescos, mozzarella y hojas de albahaca.

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 4 tomates ciruela maduros, en rodajas finas
- 2 tazas de queso mozzarella fresco cortado en cubitos
- 12 hojas de albahaca fresca
- ½ cucharadita de sal de pan u otra sal fina

PREPARACIÓN

1. Divida la masa por la mitad y enrolle cada pieza al tamaño deseado.
2. Cepille cada ronda con 1 cucharada de aceite de oliva. Divida las rodajas de tomate entre las rondas. Divida el queso y espolvoreelo sobre los tomates. Dividir las hojas de albahaca y espolvorear sobre el queso. Divida y espolvoree la sal y el resto de 1 cucharada de aceite.
3. Coloque la pizza en una Pizza & Baking Stone precalentada espolvoreada con harina de maíz y hornee durante 15 a 25 minutos, o hasta que la corteza esté dorada en el fondo. Corte en rodajas y sirva inmediatamente, adornado con albahaca fresca adicional, si lo desea.

Hace 2 pizzas

INGREDIENTES DE MASA

- 2 cucharaditas de levadura instantánea
- 1½ tazas de agua tibia
- 2 cucharadas de miel
- 3½ - 3¾ tazas de harina de trigo integral King Arthur 100% orgánica
- 1 cucharada de gluten vital de trigo
- 1½ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de semillas de sésamo



PREPARACIÓN DE MASA

1. Ajuste el BGE para cocinar indirectamente a 450 ° F / 232 ° C.
2. Mezcle la levadura, el agua, la miel y 1 taza de harina en un tazón grande para mezclar, en el tazón de una batidora de pie o en el cubo de una máquina para hacer pan. Cubra la mezcla y déjela reposar durante 30 minutos; será muy espeso
3. Agregue 2 tazas de la harina restante, el gluten de trigo vital y la sal a la mezcla de levadura, junto con el aceite de oliva y las semillas de sésamo. Mezcle y amase la masa, con la mano, la batidora o la máquina de hacer pan, durante aproximadamente 5 minutos, agregando más harina según sea necesario para obtener una masa suave y elástica. Colóquelo en un recipiente ligeramente engrasado, cubra el recipiente herméticamente con papel plástico y deje que la masa se levante durante al menos 2 horas o hasta que duplique su tamaño.