Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza estilo Detroit



Tempo di preparazione: 45 min
Dificultad: Medio

Salsa

- Aceite de oliva virgen extra: 1 cucharada
- Ajo picados finamente: 2 dientes
- Cebolla pequeña picada finamente: 1
- Orégano: 1/2 cucharadita
- Peperoncini: 1/4 cucharadita
- Sal: 1/2 cucharadita

Pizza

- Aceite de Oliva Virgen Extra: 20 g (2 Cucharadas)
- Aceite de oliva (para la bandeja de horno): 1/4 taza
- Agua: 300 g (1 1/3 taza)
- Harina de trigo: 500 g (3 1/3 tazas)
- Levadura seca instantánea: 4 g (1 cucharadita)
- Miel: 8 g (1 cucharadita)
- Sal: 3 g (1 cucharadita)

Cobertura

- Pepperoni, en rodajas: 150 g
- Queso mozzarella entero, cortado en cubos de ½ cm: 350 g
- Queso pecorino romano, rallado: 30 g

Preparación

La pizza estilo Detroit es un estilo menos conocido del plato favorito de todos, pero estoy aquí para destacarlo, porque con esta salsa espesa y deliciosa, una masa gordita, mucho queso y bordes crujientes, definitivamente debería estar en tu repertorio de pizzas.

Esta pizza queda mejor si se prepara la masa la noche anterior (o hasta 24 horas de antelación)

1. Calentar el aceite en una olla mediana, saltear la cebolla y el ajo, agregar el resto de los ingredientes y la passata Pomì, revolver y cocer a fuego medio hasta que espese (5 minutos aproximadamente). Reservar.
2. Combinar todos los ingredientes en un bol hasta integrarlos (no hace falta amasar). Cubrir el bol con film y dejar reposar a temperatura ambiente por 12 horas (o 24 horas en nevera)
3. Cubrir una bandeja antiadherente para horno de 23x33 cm con el aceite de oliva, pincelando bien el fondo y las paredes de la bandeja. Depositar la masa en la bandeja hasta alcanzar los bordes (si la masa se resiste, dejarla tapada en reposo 10 minutos y estirarla de nuevo). Cubrir la bandeja con film mientras se calienta el horno.
4. 30 minutos antes de estar listo para hornear, precalentar el horno a 210 ˚C (calor arriba y abajo). Colocar la rejilla en la posición inferior del horno.
5. Retirar la envoltura de plástico de la masa y, si es necesario, volver a estirar la masa hasta las esquinas de la bandeja.
6. Cubrir la masa con el queso mozzarella rallado y en cubos, asegurándose de llevarlo hasta los bordes de la bandeja. Distribuir le pepperoni uniformemente sobre el queso. Colocar la salsa con una cuchara en filas iguales, dejando algunas áreas sin salsa.
7. Hornear durante 20-22 minutos o hasta que los bordes se hayan vuelto de un color marrón muy oscuro y el queso en la parte superior esté burbujeando y comience a dorarse ligeramente.
8. Espolvorear con el queso pecorino romano rallado. Luego, con un cuchillo punta roma despegar los bordes del molde y, con una espátula grande y delgada, retirar la pizza y transfiérala a una tabla para cortar.
9. Cortar en 8 porciones y servir.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 2 tazas

