

Pizza monstruosa



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

● Ingredientes

- Tomate finamente troceado 750g 400 g
- Aceite OVE 40 g
- Agua 300 g
- Harina 00 250 g
- Harina Manitoba 250 g
- Levadura de cerveza deshidratada 7 g
- Sal 15 g

● Cobertura

- Aceitunas negras sin hueso 1
- Aceitunas verdes sin hueso 4-5
- Filetes de anchoa en aceite 2
- Mozzarella para pizza 400 g
- Pimiento verde 2 filetes
- Salami húngaro 50 g
- Scamorza ahumado 2 lonchas redondas
- Tomates cherry amarillos 1

● Salsa

- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Albahaca 5 hojas
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

LA MASA

1. Para preparar tu focaccia monstruosa, poner las harinas y la levadura en el bol de una batidora planetaria con gancho, encender la máquina y añadir en forma de hilo el agua en la que previamente se ha disuelto la sal.
2. Cuando la masa empiece a pegarse alrededor del gancho, añadir el aceite poco a poco.
3. Continuar durante unos minutos hasta que la masa haya absorbido todo el aceite y el bol esté seco; luego, colocarla sobre la superficie de trabajo y formar una bola.
4. Volver a colocarla en un bol aceitado, cubrirla con film transparente y dejarla leudar en el horno apagado durante 2 horas. Una vez transcurrido el tiempo indicado, extender la masa en la fuente bien aceitada, y dejarla leudar de nuevo en el horno durante media hora aproximadamente.

LA SALSA DE TOMATE

1. En un cazo, calentar el aceite con el diente de ajo machacado. Freírlo unos minutos y luego añadir la salsa de tomate.
2. Ajustar la sal y continuar la cocción durante unos diez minutos, hasta que la salsa se haya secado bien. Retirar el cazo del fuego, sacar el diente de ajo, añadir las hojas de albahaca troceadas a mano, mezclar y dejar enfriar.

COCINAR LA FOCACCIA

1. Una vez que la focaccia haya terminado de leudar por segunda vez, esparcir uniformemente por encima la salsa de tomate y la mozzarella cortada en dados, y hornear a 250° en modo estático durante unos 15 minutos, hasta que la mozzarella se haya derretido por completo, pero sin que empiece a tomar color.
2. Sacar la focaccia del horno, y decorarla con lonchas de salami sobre las que se colocará el queso scamorza y las aceitunas negras para hacer los ojos.
3. Para las cejas, utilizar dos filetes de anchoa y el tomate cherry amarillo para la nariz.
4. Para la boca, doblé dos lonchas de salami en dos y corté la parte recta con unas tijeras para formar los dientes.
5. Coloqué dos tiras de pimiento verde en la parte curva para formar los labios y, por último, corté las aceitunas verdes en rodajas y las esparcí por toda la focaccia.
6. Vuelve a hornear tu focaccia monstruosa un par de minutos, ¡y sírvela inmediatamente!

- Sonia Peronaci @soniaperonaci