

Pizza Rossa alla Romana

Tempo di preparazione: 120 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c/n.
- Agua fresca: 700/750 g
- Ajo seco: c/n.
- Guindilla al gusto: c/n.
- Harina de fuerza para pizza: 1000 g
- Levadura de cerveza fresca: 2 g
- Orégano: c/n.
- Sal: 25 g
- Sal: c/n.
- Sémola de trigo duro molida para el estirado: c/n.



Preparación

Una pizza ligera y crujiente, típica de los hornos romanos, que puedes reproducir en casa con unos pocos ingredientes de excelente calidad y un poco de técnica. ¡Esta es la receta!

1. En una amasadora, formar la masa, empezando con la harina y la levadura y añadiendo el agua poco a poco. Por último, añadir la sal y terminar de amasar.
2. Pasar la masa a un recipiente ligeramente engrasado y taparla, dejándola a temperatura ambiente hasta que empiece a leudar (serán necesarias 1/2 horas).
3. Colocar el recipiente bien tapado en la nevera durante 18 a 24 horas. Transcurrido ese tiempo, dividir la masa aún fría en bollos de 420/450 g cada uno.
4. Colocarlos en cuencos individuales ligeramente aceitados y taparlos para que leuden.
5. Sazonar el tomate al gusto con sal, orégano, ajo seco, guindilla y aceite de oliva virgen extra.
6. Cuando los bollos de masa hayan leudado, encender el horno y llevarlo a 250°.
7. Estirar los bollos sobre una capa generosa de sémola molida y colocarlos en fuentes de hierro azul ligeramente engrasadas.
8. Sazonar generosamente con el tomate condimentado y terminar con aceite.
9. Cocer en horno caliente durante unos 10 a 12 minutos, prestando atención a que la base de la pizza se cueza a la perfección.
10. En cuanto la pizza salga del horno, sazonar generosamente, una vez más, con aceite para terminar y ¡disfrutarla caliente!

For this recipe we used:

Tomate en Puré 700 g

