

Árbol de pizzetas



Tiempo de preparación: 120 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (16 pizzetas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 200 gr
- Aceite de oliva virgen extra 1 cucharada
- Agua a temperatura ambiente 240 gr
- Azúcar 1 cucharadita rasa
- Harina 0 para panes y pizzas o bien (250 harina 00 y 150 Manitoba) 400 gr
- Levadura de cerveza fresca 10 gr o levadura de cerveza seca 3 gr
- Sal 8 gr

• Condimento

- Aceite de oliva virgen extra c/n
- Albahaca c/n
- Mozzarella bien escurrida 150 gr
- Sal c/n

Para esta receta hemos usado:



Preparación

En los días de fiesta la pizza tiene forma de árbol con **muchas pizetas** de buffet, suaves y deliciosas, que serán la alegría de todos.

1. En un bol verter la harina, el azúcar, la levadura, añadir poco a poco el agua y comenzar a amasar. (Si se utiliza la levadura de cerveza fresca, disolverla en un poco de agua tomada del total). Hacia el final, añadir la sal y el aceite.
2. Amasar con energía hasta que la masa se vuelva elástica y lisa. Si se utiliza la batidora planetaria, usar primero el batidor K para mezclar y luego el de gancho para amasar. Si se amasa a mano, trabajar primero todo en el bol y luego sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, golpeando varias veces la masa sobre la mesa.
3. Dar forma redondeada a la masa y colocarla en un bol ligeramente untado con aceite, cubrir bien con film plástico.
4. Dejar leudar hasta que doble el tamaño. Para favorecer el leudado, poner la masa bien cubierta en horno apagado con la luz encendida, serán necesarias unas 2-3 horas.
5. Preparar el relleno: batir con minipimer la **Tomate Finamente Troceado**, condimentar con un hilo de aceite y rectificar de sal.
6. Exprimir la mozzarella quitando el líquido en exceso y cortarla.
7. Una vez leudada, dividir la masa en 16 bolas y formar el árbol como se muestra en la foto sobre un molde cubierto con papel de horno.
8. Condimentar cada bola con el tomate. Añadir un hilo de aceite y colocar en horno precalentado a 220° estático.
9. Dejar cocer durante aproximadamente 10 minutos en el estante más bajo del horno, retirar del horno, colocar la mozzarella y cocer durante otros 8-10 minutos en el estante central. Retirar del horno y servir.

- *Enrica Panariello @chiarapassion*