



PIZZA TONDA ROMANA MARINARA

INGREDIENTES

• PARA LA MASA DE LA TONDA ROMANA •

300 g de harina para todo uso
150 g de harina de fuerza
20 g de harina de fritura
230 g de agua
8 g de sal

10 g de aceite de oliva virgen extra
1 g de levadura prensada

• PARA LA MARINARA •

150 g de passata
2 dientes de ajo
Orégano

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para la masa, mezcla todos los ingredientes en un cuenco, estrujando con la mano hasta que no quede harina seca. Saca la masa del cuenco y amasa a mano durante unos 2 minutos. Devuelve al cuenco, tapa y deja fermentar en el frigorífico durante 18 horas.

Saca la masa del cuenco, divide en 4 porciones de 180 g y forma bolas dándoles tensión. Colócalas en una bandeja espolvoreada con sémola y deja fermentar otras 2 horas a temperatura ambiente.

Coloca una bola de masa sobre abundante harina de fritura y estira primero con las manos y después con un rodillo, hasta darle forma redonda y alcanzar unos 35 cm de diámetro. Ponla sobre papel de horno y cubre con passata de tomate, ajos laminados, orégano y un buen chorro de Aceite de oliva virgen extra.

Precalienta el horno a máxima potencia durante 30 minutos y hornea durante 7-9 minutos. Al sacar del horno, termina con otro chorro de Aceite de oliva virgen extra, sal en escamas y pimienta negra recién molida.



PIZZA ROMANA DE BERENJENAS Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES

1 bola de masa para pizza romana

• **PARA CUBRIR LA MASA** •

1 berenjena
1 rulo de cabra
2 cuch. de miel
Cayena molida

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
2 cuch. de nueces picadas

ELABORACIÓN

Pincha la berenjena con un cuchillo, colócala en un cuenco o bandeja y tapa con film agujereado. Cocina en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos por cada lado. Saca, abre y deja enfriar.

Estira la masa de pizza hasta dejarla bien fina y cubre con crème fraîche, pellizcos de berenjena ya fría, chile en copos, dados de rulo de cabra recién sacado del frigorífico y un buen chorro de Aceite de oliva virgen extra.

Precalienta el horno a máxima potencia durante 30 minutos y hornea la pizza durante 7-9 minutos. Al sacar del horno, termina con otro chorro de Aceite de oliva virgen extra, nueces picadas, sal en escamas y pimienta negra recién molida.