



pizza foccacia

ingredientes

Para la masa

- ½ kl de harina para pizza
- 230 de agua
- 40 gr de aceite oliva
- 20 gr de sal

Relleno

- Tomate natural, queso emmental rallado, jamón york, huevo codorniz, aceite trufa, rúcula.
- Escalivada: Pimiento, berenjena, cebolla) queso burgos, anchoa.

RECETA PARA: 4 PERSONAS

LISTO EN: 1 HR

NIVEL: MEDIO

IDEAL PARA: CENAR

manos a la obra

Para la Masa

- Poner el agua y el aceite en un bol. Ir añadiendo el harina con la sal hasta conseguir una masa. Amasar unos 10 minutos. Dejar reposar unas 2 horas en un sitio cálido.
- Hacer bolas de 100 gr y seguir amasando con la palma de la mano y metiendo el pulgar. Bolear.
- Estirar a una base muy fina y preferiblemente cuadrada. Pintar con aceite y hornear a un horno precalentado a 240° hasta q esté cocinada.

Para la Escalivada

- Untar con aceite el pimiento y la berenjena. Meter al horno a 180° hasta q se ablanden y se tuesten un poco. Meter los pimientos en una cazuela tapados para poder quitar la piel. Dejar la berenjena con piel.
- Dorar unos ajos en aceite, templar el aceite y añadir los pimientos con 1 cda de azúcar y un poco de vinagre, remover para que se ligue la salsa.
- Pochar la cebolla hasta que tenga un bonito color dorado. Cortar en tiras.

Sacar la pizzas del horno

- Rociar con aceite, colocar pimiento, berenjena y cebolla, sal , lonchas de queso de burgos y encima una anchoa.
- Rociar con aceite, rodajas de tomate, sal, jamón york picado, abundante queso rallado, un golpe de horno hasta q se derrita el queso.
- Hacer los huevos de codorniz en la sartén, colocarlos encima, una vez sacada del horno, rociarlos con aceite de trufa y taparlos con la rúcula aliñada ligeramente.