



pizza margarita

Ingredientes para 3 pizzas individuales:

masa:

- 525 gr de harina
- 340 gr de agua
- 20 gr de aceite de oliva
- 11 gr de sal
- 5 gr de levadura fresca

relleno:

- 36 mini bolitas de mozzarella
- 2 paquetes de tomates cherry
- 12 huevos de codorniz
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- orégano, rúcula, albahaca...

Preparación:

La víspera (o incluso un par de días antes).

En un bol diluimos la levadura en el agua, agregamos el aceite. A continuación, la harina y la sal. Mezclamos con la mano y dejamos reposar durante 15 minutos.

Volcamos la masa en la superficie de trabajo mojada con agua. Plegamos sobre si misma, dejamos reposar 5 minutos.

Dividimos en 3 porciones iguales.

Untamos tres botes herméticos con aceite y ponemos nuestra masa. Refrigeramos hasta su uso.

Cuando vayamos a hacer nuestras pizzas precalentamos el horno a 250°.

Enharinamos la superficie de trabajo y volcamos con cuidado una de las masas.

Con las yemas de los dedos da ligeros golpecitos, a continuación estira con cuidado la masa con los dedos de de la mano, de dentro hacia afuera (en movimiento de limpiaparabrisas).

Sobre papel de hornear y una bandeja coloca la masa. Reparte una cucharada de salsa de tomate y rellena. En este caso hemos partido por la mitad los tomate cherry, espolvoreado orégano. Repartido una docena de mini bolitas de mozzarella, así como cuatro huevitos de codorniz.

Cuando el horno lleve 25 minutos caliente deliza la pizza (con papel de horno incluido) sobre la base de horno. Hornea de 2 a 3 minutos. A continuación pon el gratinador y sube la pizza arriba, gratina otros 2-3 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)