



PIZZA DE TUTTI

□Ingredientes:

400 gramos de harina de trigo común

1 cucharadita de levadura fresca (levadura de panadero)

200 ml de agua

Una pizca de sal

Una pizca de azúcar

2 cucharadas de aceite vegetal

Media lata de tomate (ó 4 tomates grandes pelados)

Una pizca de orégano

1 lata de atún

3 choclos

3 cebollas coloradas

200 gramos de queso mozzarella

□Preparación:

1-En un recipiente mezclar la levadura y el agua. Agregar las 2 cucharadas de aceite vegetal, revolver un poco con los dedos y comenzar a incorporar la harina de trigo poco a poco. Agregar también la pizca de sal y de azúcar.

2-Cuando la masa ya no se te pegue en las manos, sacarla del recipiente y ponerla en una superficie plana, limpia y con un poquito de harina. Amasar con fuerza por unos 10 minutos.

3- Estirar y volver a juntar repetidas veces, la idea es que la masa se ponga elástica. Seguir amasando hasta que luzca compacta y uniforme.

4- Dejar reposar la masa por 1 hora. Volver a amasar por unos 5 min, estirla y colocarla en una fuente de horno previamente aceitada.

5- Colocar en el horno y cocinar por unos 8 min, retirar del horno y pintar la pizza con el tomate, volver a colocar en el horno y dejar cocinar hasta que la masa ya no se vea húmeda.

6- En un recipiente mezclar el atún, los granos de choclo y la cebolla finamente cortada, condimentar con orégano, sal y un hilo de aceite.

7- Colocar la mezcla sobre la pizza y el queso, cocinar hasta que el queso se derrita y gratine un poco.

TIP: Hay que tener muy en cuenta el nivel de temperatura del horno para que la masa no se nos queme pero que si nos quede crocante.