

# I N G R E D I E N T E S

## PIZZA DE REMOLACHA

### MASA:

900 gr de harina 000

500 ml de agua tibia,

1 sobre de levadura seca

1 cucharada de azúcar

25 gr de sal fina

1 taza de remolachas hervidas procesadas (aprox. 3 pequeñas)

Salsa de Tomate

1 burrara

# P R O C E D I M I E N T O

1- En una taza poner la levadura, el azúcar y 1/2 taza de agua tibia. Tapar con un trapo y dejar activar por 5 minutos.

2. Mientras poner la harina en un bol + sal + remolacha procesada (las remolachas hervidas anteriormente).

3- Mezclar con ayuda de una cuchara. En el centro de la harina poner la esponja (la levadura) e ir agregando agua mientras con una cuchara integras los ingredientes. (agrega el harina que necesites) Te va a quedar una masa húmeda y Chiclosa. Agrégale una lluvia de harina por arriba y tapá el bol con un repasador por 30 minutos.

4- 30´después: amasar con el harina que te vaya pidiendo hasta obtener una masa lisa que no se pegue a los dedos. Dejar descansar en una tabla enharinada por 20´.

5- Dividir la masa en 4 bollos e ir amasando del centro hacia afuera sin achatar los bordes (con la punta de los dedos).

6- Poner la masa sobre una pala enharinada, pintarla con puré de tomate y arriba romper 1/2 burrata sobre la salsa.

7- Llevarla inmediatamente al horno sobre una asadera en la parte más caliente del horno. (Horno precalentado a máximo).

