

Pizza diavola: Cómo hacer esta receta

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 165 g de harina blanca de fuerza o blanca de trigo normal
- 125 ml de agua fría (dejar dos horas en la nevera)
- 1,5 g de levadura fresca
- 4 g de sal
- 4 g de aceite virgen extra
- 180 g de salsa de tomate casera
- 150 g de salami picante
- 200 g de fior di latte
- 4 hojas de alahaca fresca

/ Preparación

Preparación

- Primero hacer la masa de pizza. Poner la harina en un bol, y añadirle la levadura. Remover la mezcla y añadir la mitad del agua. Amasar y, a medida que vaya tomando forma, añadirle la sal y después más agua poco a poco. Seguir removiendo todo el rato. Añadir el aceite y amasar un poco más.

- Esparcir un poco de harina y poner sobre ella la masa. Seguir amasando, añadiendo harina si hace falta para que no se pegue la bola a la superficie. Dejarlo en un bol con unas gotitas de aceite y tapar con papel film. Dejar reposar durante 45 minutos. Después de este tiempo, la masa tiene que haber crecido un poco. Hacer

una bolita cerrada y dejarle reposar a temperatura ambiente durante 10-12 horas.

- Precalentar el horno a máxima potencia. Ir estirando la bola para que tenga el tamaño de una pizza. Trasladarlo a la bandeja del horno, sobre papel sulfurizado.

- Esparcir sobre la masa la mayoría del tomate. Hornearlo así durante un par de minutos. Volver a sacar para ponerle un poco más de tomate, el queso y el salami. Hornear durante tres minutos más al horno. Al sacarlo, ponerle las hojas de albahaca y servir.