

Pizza Marinera

Ingredientes

Masa:

- 220g de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 20g de levadura fresca
- 400g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- 2-4 envases de tinta de calamar
- 20g de aceite de oliva
-

Cobertura:

- 30g de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 9 gambones
- 150g de tomate troceado en conserva
- 4 hojas de albahaca fresca
- 1 pellizco de sal
- 150g de mejillones frescos y limpios
- 150g de chirlas remojadas en agua con sal 30'
- 3 chipirones frescos medianos en rodajas

Preparación

Elaboración de la masa:

1. Ponga en el vaso 50gr de agua, el azúcar y la levadura. Mezcle 2min/37°C/vel2.
2. Añada la harina, la sal, la tinta del calamar, el aceite y 170g de agua. Amase 2min/espiga. Retire a un bol grande engrasado con aceite, forme un bola y cubra con film transparente. Deje reposar (40min aprox.) Mientras tanto prepare la cobertura.

Elaboración de la cobertura

1. Ponga en el vaso el aceite y el ajo. Pique 3seg/vel8 y sofría 3min/120°C/vel1.
2. Incorpore los gambones y sofría 3min/120°C/giro inverso/vel1. Retire los gambones y deje en el vaso el líquido de la cocción.
3. Añada el tomate, las hojas de albahaca troceadas a mano y la sal. Introduzca el cestillo con los mejillones y las chirlas y programe 10min/VAROMA/vel1.
4. Con la muesca de la espátula extraiga el cestillo y reserve. Mezcle 10seg/giro inverso/vel 4. Reserve la salsa en el vaso.
5. Precaliente el horno a 230°C. Forre la bandeja con papel de hornear y reserve.

Montaje y horneado:

1. Divida la masa en 3 partes y, con el rodillo y sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, extienda cada parte hasta obtener un círculo de 30cm. Cubra 2 círculos con film transparente ligeramente engrasado para evitar que se sequen mientras monta las pizzas.
2. Ponga el tercer círculo de masa en la bandeja preparada y reparta encima 1/3 de la salsa, 1/3 de los mejillones y chirlas, 1/3 de los chipirones y 3 gambones.
3. Hornee durante 15 minutos a 230°C en la parte baja del horno. Repita el proceso con las otras 2 pizzas y sirva según salen del horno.

Receta del libro “Cocina italiana variada y saludable”