

Raciones para 2

300 gr Harina

200 ml Agua

3 gr Levadura fresca

1 gr Levadura seca

6 gr Sal

6 ml Aceite de oliva

Stracciatella de burrata

Mortadela

Pistachos picados

Aceite picante

Albahaca

Rúcula

- 1** En una jarra, mezclar la levadura con el agua tibia hasta diluir y en un bol aparte, verter la harina y la sal.
- 2** Añadir el agua con la levadura y el aceite, mientras se remueve la harina y cuando la harina haya absorbido los líquidos, amasar en la mesa hasta integrar bien todos los ingredientes y conseguir una masa lisa y homogénea.
- 3** Dejar reposar tapada con un paño o film en el bol anterior previamente engrasado, hasta que doble su volumen, aproximadamente durante 1 hora. Pasado ese tiempo, desgaseificar, volver a bolear y llevar a la nevera para fermentar durante 24-48 h en frío.
- 4** Una vez haya fermentado completamente, precalentar el horno a máxima potencia, con calor arriba y abajo con ventilador, y con la piedra puesta sobre una rejilla en la altura más baja del horno.
- 5** Sobre la pala de horno enharinada o con sémola, dar forma de pizza a la masa y echar aceite de oliva por encima. Doblarla por la mitad como si fuera un libro y colocarla sobre la piedra caliente.
- 6** Hornear durante 10-15 minutos, dependiendo del tamaño, retirar del horno también con la pala y abrir el bocadillo.
- 7** Rellenar de stracciatella de burrata, abundante mortadela cortada finamente, pistachos picados por encima y terminar con aceite picante, albahaca y rúcula.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pizza-sandwich-horno/>

