

WILLIAMS SONOMA

Pizzas del Mundo

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
MASA - 1 kg harina de fuerza - 650 g agua fría - 3 g levadura fresca - 25 g sal ARGENTINA - 2 pz de cebolla amarilla - 200 g mozzarella - 200 g gouda - 100 g parmesano - 100 g jamón MEXICANA - 4 pz de serrano - 300 g mozzarella - 200 g chorizo - 100 g jitomate - 100 g cebolla - 200 g salsa tomate ESTADOS UNIDOS ESTILO NY - 200 g salsa Tomate - 200 g pepperoni - 300 g mozzarella - 50 g miel - 20 g hojuelas de chile	1. Disolver la levadura en un poco del agua. Integrar todos los ingredientes en un bowl y amasar hasta obtener una mezcla homogénea (15 min). 2. Engrasar un recipiente hermético y fermentar 8 horas a temperatura ambiente. 3. Dividir la masa en 6 partes iguales y bolear (280 g). Fermentar en un recipiente engrasado a temperatura ambiente por 2 horas. 4. Estirar la masa de adentro hacia afuera, solo con los dedos, para obtener un cornicione de calidad. 5. Agregar los toppings deseados. 6. Hornear a 450°C por 2 minutos.

