

## Pizza estilo Detroit

Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Medio

#### Cobertura

• Pepperoni, en rodajas: 150 g

• Queso mozzarella entero, cortado en cubos de ½ cm: 350 g

• Queso pecorino romano, rallado: 30 g

#### Pizza

• Aceite de Oliva Virgen Extra: 20 g (2 Cucharadas)

• Aceite de oliva (para la bandeja de horno): 1/4 taza

• Agua: 300 g (1 1/3 taza)

• Harina de trigo: 500 g (3 1/3 tazas)

• Levadura seca instantánea: 4 g (1 cucharadita)

Miel: 8 g (1 cucharadita)Sal: 3 g (1 cucharadita)

#### Salsa

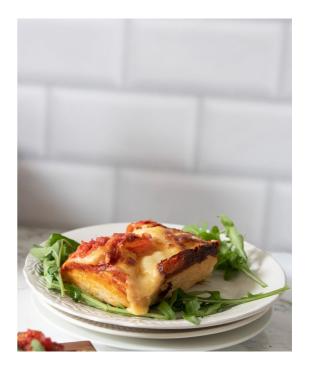
• Aceite de oliva virgen extra: 1 cucharada

• Ajo picados finamente: 2 dientes

Cebolla pequeña picada finamente: 1Orégano: 1/2 cucharadita

Peperoncini: 1/4 cucharadita

• Sal: 1/2 cucharadita



### Preparación

La pizza estilo Detroit es un estilo menos conocido del plato favorito de todos, pero estoy aquí para destacarlo, porque con esta salsa espesa y deliciosa, una masa gordita, mucho queso y bordes crujientes, definitivamente debería estar en tu repertorio de pizzas.

Esta pizza queda mejor si se prepara la masa la noche anterior (o hasta 24 horas de antelación)

- 1. Calentar el aceite en una olla mediana, saltear la cebolla y el ajo, agregar el resto de los ingredientes y la passata Pomì, revolver y cocer a fuego medio hasta que espese (5 minutos aproximadamente). Reservar.
- 2. Combinar todos los ingredientes en un bol hasta integrarlos (no hace falta amasar). Cubrir el bol con film y dejar reposar a temperatura ambiente por 12 horas (o 24 horas en nevera)
- 3. Cubrir una bandeja antiadherente para horno de 23x33 cm con el aceite de oliva, pincelando bien el fondo y las paredes de la bandeja. Depositar la masa en la bandeja hasta alcanzar los bordes (si la masa se resiste, dejarla tapada en reposo 10 minutos y estirarla de nuevo). Cubrir la bandeja con film mientras se calienta el horno.
- 4. 30 minutos antes de estar listo para hornear, precalentar el horno a 210 °C (calor arriba y abajo). Colocar la rejilla en la posición inferior del horno.
- 5. Retirar la envoltura de plástico de la masa y, si es necesario, volver a estirar la masa hasta las esquinas de la bandeja.
- 6. Cubrir la masa con el queso mozzarella rallado y en cubos, asegurándose de llevarlo hasta los bordes de la bandeja. Distribuir le pepperoni uniformemente sobre el queso. Colocar la salsa con una cuchara en filas iguales, dejando algunas áreas sin salsa.
- 7. Hornear durante 20-22 minutos o hasta que los bordes se hayan vuelto de un color marrón muy oscuro y el queso en la parte superior esté burbujeando y comience a dorarse ligeramente.
- 8. Espolvorear con el queso pecorino romano rallado. Luego, con un cuchillo punta roma despegar los bordes del molde y, con una espátula grande y delgada, retirar la pizza y transfiérala a una tabla para cortar.
- 9. Cortar en 8 porciones y servir.

# For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 2 tazas

