

Pizza con Pasas de California

Esta pizza tiene un único sabor dulce y salado. Tiene una mezcla de pasas y queso escondido en la orilla de la pizza y pasta de pasas en la salsa de la base. Los ingredientes de inspiración europea colocados en la parte superior de la corteza cuadrada complementan esta deliciosa pizza.



Masa

Ingredientes	Cantidad	% Panadero	Comentarios
Rendimiento	8 pizzas		
Harina de fuerza para pizza	2040 g	89.9 %	“00” harina para pizza
Harina de centeno	230 g	10.1 %	
Levadura seca instantánea	15 g	0.7 %	
Sal de mar	45 g	2.0 %	
Azúcar morena	45 g	2.0 %	
Pimienta negra, molida	3 g	0.1 %	
Romero, seco	15 g	0.7 %	Picado
Agua	1635 g	72.0 %	
Total	4028 g	177.5 %	

Relleno para la orilla

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
California Natural Raisins	600 g	“Thompson Seedless”
Queso Mozzarella	600 g	Rallado
Pasta de tomate	200 g	
Total	1400 g	

Sugerencias de ingredientes para la cobertura

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Pasta de pasas	400 g	
Vinagre balsámico	100 g	
Queso Mozzarella	200 g	Rallado
Pistaches, sin cáscara	100 g	Tostados y picados
Manzanas	720 g	Cuatro manzanas, rebanadas
Trozos de piña	565 g	
Orégano, seco	5 g	Ligeramente aplastado
Ajo	10 g	Finamente picado
Champiñones	200 g	
Total	2300 g	

Metodología:

Mezcle todos los ingredientes de la masa a baja velocidad durante 3 minutos en una batidora equipada con un gancho de masa. Continuar mezclando a alta velocidad durante 7 minutos. Dejar la masa fermentar cubierta y refrigerada durante 16 horas. Divida la masa en pedazos de 500 g y redondee sin des-gasear la masa. Deje reposar las piezas redondas durante 30 minutos, cubiertas con plástico. Estire suavemente la masa, a mano o usando un rodillo, hasta formar cuadrados de 27 cm.

Combine el queso, las pasas acondicionadas y la pasta de tomate en un procesador de alimentos para obtener una pasta homogénea. Doblar la orilla de la masa colocando esta pasta al interior creando un cuadrado interior de 22 cm. Frote un poco de aceite de oliva sobre la corteza de pizza

y esparza sal marina. Espolvoree la espátula para pizza o charola con harina de maíz y transfiera la pizza a la misma.

Para la salsa de pasas con balsámico, remojar las pasas 3 minutos en agua caliente, escurrir. Combinar las pasas con vinagre balsámico y mezclar en un procesador de alimentos hasta obtener la consistencia deseada.

Cubra la pizza con la salsa de pasas con balsámico, queso mozzarella rallado, cebolla roja, rodajas de manzana, trozos de piña, ajo picado, orégano y demás ingredientes de su elección. Basado en cualquier restricción dietética y disponibilidad local se pueden agregar ingredientes salados tales como cebollas, tocino, salchicha, jamón, etc. Transfiera la pizza al horno precalentado. Hornear durante 4-7 minutos o hasta que la corteza y los quesos estén dorados. Retirar del horno y adornar con algunos pistachos tostados triturados. Cortar en 9 pedazos cuadrados. Servir inmediatamente.