

Entrantes



Pan de pizza a la parrilla



Duración de preparación : 15 minutos
Duración de cocción : de 15 a 20 minutos
Método de cocción : directa
Dificultad : fácil

Ingredientes (para 12 ó 15 personas) :

- 3 porciones de masa de pizza de 450 gramos
- 1 taza de aceite de oliva virgen extra
- Harina

Condimento :

- 2 cucharaditas de orégano
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 3/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1/2 cucharadita de curry en polvo
- 1/2 cucharadita de sal gorda
- 1/2 cucharadita de pimienta roja molida
- 1/4 cucharadita de comino molido
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena molida

Juego opcional :

- Tomates cortados en trocitos
- Cebollas cortadas en trocitos
- Albahaca fresca cortada

Preparación :

1. En una olla pequeña, se mezclan los ingredientes del condimento. Se bate a baja temperatura hasta que empieza a oler a aceite y la mezcla esté caliente. Se retira del fuego y se deja reposar dos horas a temperatura ambiente.
2. Se espolvorea ligeramente con harina una de las porciones de masa y el interior de una placa de horno de 33,5 x 25 cm. Estire la masa para adaptarla al tamaño de la placa del horno y colóquela sobre la placa previamente espolvoreada con harina.
3. Se bate la mezcla de aceite y se vierte generosamente sobre la masa.
4. De la vuelta a la placa del horno (¡como una gran espátula!) con la masa directamente sobre la parrilla. Retire la parrilla de la barbacoa y pinte la parte superior de la masa con el aceite condimentado. Se pone a la parrilla a temperatura moderada (de 180 °C a 230 °C), con la tapa cerrada, hasta que la parte inferior de la masa quede marcada, entre 2 y 3 minutos. No se preocupe si se forman burbujas en la masa; desaparecerán al darle la vuelta. Se pone la masa sobre la placa del horno y se pone el lado sin hacer sobre la parrilla. Se pinta la parte superior con más aceite y se vuelve a poner a la parrilla, con la tapa cerrada, durante 3 ó 4 minutos.
5. Se pasa a una bandeja de rejilla. Si se desea, se echan por encima tomates cortados, cebolla en trocitos y albahaca fresca. Se corta en porciones individuales. Repita el procedimiento con las dos porciones de masa restantes. Se sirve caliente.



Weber-Stephen Ibérica

infoiberica@weberstephen.com

Tel : +34 93 584 40 55

Copyright © Cocinar con barbacoa - Weber-Stephen Products Co