

RecetaKA

FUGAZZETA DOBLE

Ingredientes para 8-10 porciones: Para la masa: 1kg de harina / 550-600 g de agua / 4 cucharadas de aceite de oliva / 50 g levadura fresca / 1 cucharada de sal fina

Para el Relleno: 300 g cuartirolo o un queso tierno / 300 g mozzarella / 3 cebollas medianas / 200 g jamón de york en lonchas finas / 1 rodaja de Provolone cortado en tacos pequeños / 10 aceitunas negras / orégano / sal

Masas finales: 450g + 250g



Elaboración

1. Precalear el horno a 200º
2. Cortar en juliana muy fina las cebollas. Añadirle 1 cucharada de sal gruesa. Reposar durante 30'. Echarle agua hirviendo y colar perfectamente. Secarla y reservar

Preparando la masa:

1. En un bol grande mezclar los ingredientes y amasar durante 6'. Dejar reposar 30'. Dividir las masas en dos (450g + 250g)
2. En un molde para pizza de 36cm echar un poco de aceite de oliva y untarlo perfectamente. Estirar con los dedos la masa más grande procurando llegar perfectamente a los bordes.
3. Poner una capa de jamón de york. Añadir 150g de cuartirolo y 150g de mozzarella. Seguimos añadiendo unas lonchas de jamón y queso por encima terminando con una capa de jamón de york
4. Estirar con rodillo la masa restante bien fina.
5. Colocar sobre el preparado anterior, recoger los bordes y hacer algunos cortes.
6. Mezclar la cebolla con el Provolone, añadir orégano y distribuir sobre la fugazzeta. Hornear a 200º durante 20'-25'

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

