



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

PIZZA DE TOMATES, ALBAHACA Y QUESO MOZZARELLA.



INGREDIENTES

30 grs. de Levadura	500 grs. de harina	Pimienta	Albahaca
300 ml. de Agua tibia	1 cd. de sal	6 Tomates Secos	Aceite de Oliva
1/2 cd. de azúcar	8 Tomates Perita	Tomates cherry amarillos	
2 cds. de leche	Azúcar	120 grs. de Mozzarella	

Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

Maridaje:

Latitud 33° Malbec.

Aromas y sabores intensos a fruta fresca perfectamente acompañado con sutiles fragancias de notas a vainilla.

PREPARACIÓN (para 2 Pizzas Grandes)

- 1 Disolvé 30 grs. de levadura en 300 ml. de agua tibia y cucharada de azúcar. Agregale 2 cucharadas de leche tibia. De a poco agregale 500 g de harina y 1 cucharada de sal.
- 2 Amasá hasta formar un bollo liso y elástico. De ser necesario agregá un poco de harina en el amasado.
- 3 Dejá levar por 45 minutos.
- 4 Formá dos bollos y estíralos en una placa para horno con una cucharada de harina en el fondo. Dejá levar unos 20 minutos más.
- 5 Pasá por agua hirviendo con sal 8 tomates perita por un minuto. Retíralos y pásalos a agua con hielo para cortar la cocción. Pelalos, cortalos en tercios y sacale la pulpa. Aplástalos un poco. Condimentalos con azúcar, sal y pimienta.
- 6 Poné encima de cada masa una capa de los tomates perita, unos 6 tomates secos hidratados, algunos tomates cherry amarillos cortados al medio, 120 g de mozzarella fresca, algunas hojas de albahaca, unas gotas de aceite de oliva y sal.
- 7 Cocinala al horno de barro o tradicional hasta que esté bien dorada.