Pizza cuatro estaciones y calzone

FÁCIL | 30 MIN. (cada una) | 4 RACIONES

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 350 g harina 0,0
- 150 g harina multi-cereales
- 325 ml agua mineral
- 5 g levadura fresca
- 12 g sal
- 25 ml aceite oliva virgen extra

RELLENO DE LA PIZZA

- 40 g cebolla morada
- 40 g champiñón laminado
- 40 g pimiento verde
- 80 g mozzarella fresca di bufala
- 60 g tomate triturado
- 40 g prosciutto
- 40 g atún lata
- 60 g pechuga pollo
- 60 g piña
- 4 anchoas
- 3 rodajas de tomate

RELLENO DEL CALZONE

- 160 g pesto rojo
- 120 g prosciutto
- 80 g mozzarella fresca di búfala
- 60 g rúcula
- 12 aceitunas deshuesadas

ACCESORIOS

- Pala de remover o cuchilla de amasar

PREPARACIÓN

1. Diluir la levadura en agua.
2. Añadir al bol la harina junto con la sal, el aceite de oliva, con el accesorio pala de remover, programar 3 min a velocidad nº 2.
3. Añadir el agua mezclada con la levadura, continuar el amasado hasta ver cómo se despega de las paredes la masa y se enrolla en el gancho por completo. Dejar reposar 5 min.
4. Cortar en 4 y dar forma de bola con las manos.
5. Colocar en un táper con papel film pegado a la masa y tapado en nevera, por espacio de 24-48 horas.
6. Pasar la masa por harina o semolina de trigo y estirar quitando el sobrante. Dar forma circular, dejar el aire en los bordes para obtener unos cornicione en condiciones. Extender en la bandeja de la cocción.
7. Precalentar el horno a 250º C durante 20 min.
8. (PARA LA PIZZA) extender el tomate por toda la pizza y encima la mozzarella y los demás ingredientes al gusto en 4 cuartos con ingredientes diferentes.

   (PARA EL CALZONE) extender el pesto por la mitad de la pizza y encima la mozzarella y los demás ingredientes. Cerrar y pegar los bordes con los dedos mojados.
9. Hornear durante 6 minutos y disfrutar.