

## PIZZA DE COMAL

### Ingredientes masa:

- 1 taza de agua
- ½ a 1 cucharita de levadura seca en polvo
- 1 cucharita de azúcar
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 400 gms de harina (3 ¼ tazas)
- 2 cucharitas de sal

### Ingredientes salsa para pizza:

- ¼ de taza de aceite de oliva
- ¼ de cebolla
- 1 barra de apio
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 400 gms de tomate
- 200 gms de puré de tomate
- 2 hojas de laurel
- ½ c de pimienta negra molida
- 2 cucharitas de orégano
- 1 c de sal
- Hojas de albahaca para adornar

### Preparación masa:

1. En un tazón se mezcla agua, levadura y azúcar y se revuelve hasta disolver la levadura. Se añade el aceite. Se agrega de golpe toda la harina y al final la sal. Se revuelve con tenedor o con la mano hasta combinar bien los ingredientes. Queda una masa pegajosa, no agregar más harina. Se unta la masa con aceite y se guarda en el tazón tapado con plástico. Se guarda en el refrigerador durante uno a tres días para fermentar. La masa mejora su sabor al pasar de los días, aunque también se puede usar de inmediato dejándola reposar cuando menos ½ hora.

### **Preparación de la salsa**

1. Se pica finamente la cebolla, apio, zanahoria, ajo y tomate y se fríen en el aceite de oliva hasta que se suavicen las verduras. Se adiciona el puré, el laurel, la pimienta, el orégano y la sal y se deja hervir sin tapar hasta que espese la salsa para poderse usar en la pizza, aproximadamente 10 minutos.

### **Armado de la pizza:**

1. Se saca la masa del refrigerador una hora antes de usarla. Ya no se amasa, solamente se presiona con las manos para dejarla de ½ cms de altura y darle la forma y tamaño del comal.
2. El comal se calienta a fuego medio, se coloca encima la masa y se deja dorar durante 3 a 5 minutos hasta que esté cocida la masa de abajo y se vea dorada. Se voltea la masa, se cubre de salsa y queso y se cubre con una tapa de sartén para dejarse cocer 5 minutos más hasta que la masa se cueza de abajo y la salsa y el queso estén derretidos. Se adorna con hojas de albahaca.

### **Notas:**

La salsa sobrante se puede guardar en el refrigerador durante 5 días o congelar si se va a usar después.