

Pinsa με corra και καραμελωμένα κρεμμύδια

Υλικά

Για τη ζύμη

- 430g αλεύρι για πίτσα 00
- 300ml νερό
- 10g μαγιά ξερή
- 10g αλάτι
- Λίγη ζάχαρη
- 10ml ηλιέλαιο
- Λίγο φρέσκο θυμάρι

Για το γαρνίρισμα

- **150g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)**
- **150g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- **1 κ. γ. Πέστο Βασιλικού (Κωδ. 55653)**
- 100g corra
- 125g φρέσκια μοτσαρέλα

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά για το ζυμάρι στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με το γάντζο στη χαμηλή ταχύτητα για 4 λεπτά.
2. Αφήνουμε το ζυμάρι για 2 ώρες να ξεκουραστεί και να διπλασιαστεί σκεπασμένο σε στόφα.
3. Ανοίγουμε σε μακρόστενες βάσεις πίτσας και ψήνουμε σε φούρνο με πέτρα για 2-3 λεπτά.
4. Απλώνουμε πάνω στη βάση τη Σάλτσα Τομάτας Professional, προσθέτουμε το Πέστο Βασιλικού και ρίχνουμε από πάνω τα καραμελωμένα κρεμμύδια. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για περίπου 2-3 λεπτά.
5. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο, τη γαρνίρουμε με το αλλαντικό και τη μοτσαρέλα (κομμένη ή ολόκληρη) στη μέση, και σερβίρουμε.