

Masa para pizzas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/masa-para-pizzas>

Preparación

Diluir la levadura en un vaso de agua tibia, añadir una buena cucharada de harina, tapar y dejar reposar durante una hora en un lugar templado. Poner el resto de la harina sobre una superficie lisa y limpia y formar un anillo haciendo un hueco en el centro. Poner la masa de la levadura, media cucharadita de sal, una pizca de azúcar y el aceite de oliva; mezclar y añadir agua poco a poco, amasándolo hasta obtener una masa elástica que se desprenda de las manos y no se pegue en la mesa de trabajo. Darle forma de bollo de pan y dejarla reposar durante dos horas (hasta que duplique su tamaño) en un lugar templado. Amasar ligeramente para cortar la fermentación y extender la masa con un rodillo. Volver a formar un bollito y dejar fermentar durante 15 minutos más antes de extenderlo, formando una o dos pizzas, sobre una fuente plana y engrasada con un poco de aceite. Colocar los ingredientes sobre la pizza y hornear durante unos 15-20 minutos (hasta que la masa esté crujiente) en horno precalentado a 250°C.

Ingredientes

- 350 grs. Harina 000
- 30 grs. Levadura
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Azúcar

Categorías

Un pobre estudiante, Masas, Pan y otros panificados para la casa

