

I N G R E D I E N T E S

PIZZA

Masa

1 kg de harina 0000

700 ml agua tibia

26 gr de sal

1 sobre de levadura en polvo

1 cdita de azúcar

Salsa de tomate

Relleno:

Lo que más te guste,

Una idea puede ser:

Mozzarella

Queso azul

Cebollas caramelizadas

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una taza poner el sobre de levadura + 1 cucharadita de azúcar + 1/3 de agua tibia. Dejar que empiece a burbujear la levadura en un lugar sin ventilación y con un repasador por arriba.
- 2- Mientras mezclar el harina con la sal en un bol grande
- 3- Cuando notes que la levadura duplicó su volumen, ponerla en el centro del harina. Con ayuda de una cuchara ir integrando el harina con la levadura y agregando de a poco el agua tibia. (Vas a obtener una masa un tanto húmeda) Tápala con una gorra de baño o un repasador y dejar que leude por una hora fuera de la heladera.
- 4- Volver a amasarla pero esta vez con semolina (o harina) para que no se pegue en la mesada, hasta tener un bollo liso. Ahí ya la puedes usar, pero lo mejor es llevarla a la heladera bien cerrada en una bolsa por 8 horas.
- 5- Pasado el tiempo, dividirla en 6 bollos o en más (dependiendo el tamaño que quieras; yo prefiero hacerlas individuales y con más rellenos)
- 6- Estirala con los dedos (Del centro para afuera)
- 7- Pintarla con salsa de tomate y llévala a u horno súper caliente para que se seque. Retírala, agrégale lo que quieras por arriba y de nuevo al horno.



TIP: dicen que es fundamental estirarla del centro hacia afuera y no amasar los bordes así no le sacas el aire.