

OTRA ELABORACIÓN DE MASA DE PIZZA

INGREDIENTES:

- o Harina: 450 gr.
- o AOVE: 100 ml.
- o Agua templada: 100 ml.
- o Sal: 1 Pizca.



ELABORACION:



Poner la harina en forma de volcán encima de una mesa o encimera de la cocina.

Poner dentro del volcán de harina, el aceite de oliva, el agua templada y la sal.

Amasar con las manos hasta que se despegue de ellas y añadir harina si hace falta.

Dejar la bola de masa en un bol tapado con un paño de cocina como una media hora, en un lugar templado.

Cuando haya pasado la media hora la estiramos con el rodillo, enharinando la mesa donde vayamos a trabajar.

Vamos montando la pizza, primero la salsa de tomate, orégano, y según los ingredientes que nos gusten. Meter al horno a 180°C (precalentado), Unos 20 minutos aproximadamente.

