

MASA DE PIZZA

INGREDIENTES:

- o Agua: 1 litro
- o Harina: 1300 gr
- o Sal: 50 gr
- o Levadura: 10 gr
- o Aceite de oliva: 20 ml



ELABORACION:



- o Depositamos en un bol el agua, el aceite y la levadura. Mezclamos.
- o Incorporamos poco a poco la harina.
- o Después, añadimos la sal y amasamos hasta conseguir una bola suave.
- o Por último, cortamos la masa en trozos de 250 g y la dejamos reposar dos horas, tapada con un trapo húmedo.
- o Transcurrido el tiempo, la empleamos para elaborar cualquier tipo de pizza.