

Masa de Pizza y Toppings

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de pizza

Agua: Cantidad necesaria

Levadura: 50 grs.

Sal: 25 grs.

Harina 0000: 1 k

Leche tibia: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cdita.

Toppings

Tomates cherry: Cantidad necesaria

Mozzarella: Cantidad necesaria

Jamón crudo:

Lomito: Cantidad necesaria

Tomate: Cantidad necesaria

Berenjenas grilladas:

Champignones: Cantidad necesaria

Huevos de codorniz:

Atún: Cantidad necesaria

Lomito ahumado:

Albahaca: Cantidad necesaria

Aceitunas:

Rúcula: Cantidad necesaria

Jamón cocido:

Tiras de pimientos asados:

Preparación de la Receta

Para la Masa de Pizza :

- En un bowl colocar la *levadura*, espolvorear con el azúcar y disolver todo con la leche tibia. Dejar fermentar.
- Hacer una corona con la *harina*, la sal, en el centro colocar el fermento, mezclar con las manos y agregar de a poco el agua.
- Formar una masa homogénea.
- Hacer un bollo y dividirlo en 4 bollitos. Dejar levar tapados.

- Colocar cada uno en una pizzera aceitada y estirarlos con los dedos hasta obtener una masa de no más de 1 cm. y redonda.
- Llevar al horno moderado de 10 a 15 minutos.
- Después retirar del horno y agregar el coulis de *tomate*.
- Poner el relleno deseado y cocinar en el horno nuevamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masa-de-pizza-y-toppings>