

Pizza



Ingredientes

Levadura fresca: 10 grs.

Aceite De Oliva: 20 g

Harina de media fuerza: 500 g

Leche tibia: 100 MI.

Azucar: 5 grs.

Sal: 10 g

Agua: 200 MI.

Preparación de la Receta

- Tamizamos la *harina* junto con la sal y hacemos un volcán, disolver la *levadura* con el azúcar y la leche tibia y verter en el centro, agregar también el agua y empezar a amasar
- Tenemos que amasar hasta formar una bola homogénea
- Hay que amasar unos minutos sin desgarrar la masa
- Formar una bola, tapar con papel o paño y dejar *leudar* en la nevera mínimo dos horas.
- Una vez pasado este tiempo, dividir la masa en 4 bolas, y estirar en mesa enharinada con ayuda de un rodillo y de las manos, tiene que quedar de 2 Mm
- De grosor
- Poner sobre bandeja de horno aliente.
- Tenemos varias maneras de hornear un pizza en casa, por ejemplo si tenemos una base de piedra refractaria para horno, tenemos que precalentarla a 250 grados y hornear sobre esta directamente la pizza, en caso de no tenerla, directamente sobre la bandeja de horno precalentada
- Podemos hornearla desde el principio con los ingredientes o cocerla unos minutos solo la base con salsa de *tomate* y luego continuar la cocción con el resto de ingredientes.
- A la hora de elegir el tipo de pizza, para una tarde con niños de cine yo me inclino por salsa de *tomate*, *mozzarella jamón* y champiñones, regada por aceite de oliva y *orégano*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-4>