# PIZZA CASERA



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### para el fermento

**Agua tibia**: 800 Ml
**Azúcar**: 1 Cucharada
**Levadura**: 50 gr

### para la cubierta

**Salsa de tomate**:
**Queso Muzarella**:
**Nueces**:
**Tomate**:
**Ajo**:
**Queso Azul**:
**Orégano**:
**Albahaca**:
**Sal**:

### para la masa

**Harina**: 1 Kilo
**Sal**:
**Aceite**: 5 Cucharadas

## Preparación de la Receta

### Para el fermento

- Disolver la *levadura* en el agua tibia
- Añadir el azúcar, revolver y dejar *leudar* unos minutos hasta que forme una espuma
- Colocar la *harina* en un bol y añadir el aceite y la sal
- Incorporar la *levadura* fermentada

- Integrar todos los ingredientes sin amasar y dejar *leudar*.
- Cuando la masa está lista, esparcir *harina* sobre la mesada y colocar la masa
- Añadir *harina* para evitar que se pegue, sin amasar
- Separar en 5 bollos, estirarlos con un palote, colocarlos en pizzeras aceitadas y dejar levar durante 20 minutos
- Llevar al horno entre 5 y 10 minutos hasta que la base de ls pizza esté dorada
- Retirar del horno, incorporar la salsa de *tomate* y hornear nuevamente por unos minutos

## Para terminar

- Incorporar los toppings de quesos, tomates.
- *Condimentar* con *ajo*, *albahaca* y *orégano*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pizza-casera**