Pizza Tradicional



Ingredientes

Agua: 300 cm3
Harina: 1/2 Kilo
Levadura en polvo: 3 Gramos
Sal: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar los ingredientes en un tazón durante 1 minuto, únicamente los ingredientes sin darle un amasado completo.
- Cubrir con plástico y dejar reposar en el refrigerador 24 horas.
- En la mesa de trabajo vaciar la masa, dividir en tres porciones, bolear levemente con un poco de aceite de oliva y colocar cada una en una bolsa de plástico.
- Dejar reposar en refrigeración al menos 2 horas.
- Extender la masa con la ayuda de las manos de ser posible sobre semolina
- Colocar en charola y adornar con salsa de *tomate* y adornar al gusto con queso o los ingredientes deseados.
- Hornear a la temperatura máxima del horno o su equivalente a 250ºC.

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