

# Pizza Tradicional



## Ingredientes

**Agua:** 300 cm<sup>3</sup>

**Levadura en polvo:** 3 Gramos

**Harina:** 1/2 Kilo

**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 250°C.

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