

Prepizzas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 350 cc Harina: 600 grs Levadura: 25 grs Sal: 10 grs

Salsa de tomate: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar harina y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en centro levadura y agua de a poco hasta tomar la masa y formar un bollo liso.
- Dejar descansar por 45 minutos hasta duplicar su volumen.
- Cortar en bollos de 250 gramos, estirar y colocar las masas estiradas en los moldes de pizza apenas aceitados.
- Tapar con repasador y dejar levar por 45 minutos o hasta que llegue al borde del molde.
- Esparcir un poco de salsa de *tomate* sobre la superficie y hornear a 200 °C por 10 minutos.
- Dejar enfriar y reservar hasta usar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/prepizzas