

Masa de pizza

Descripción

La verdad es que hacer la masa para pizza es muy sencillo y no tiene nada que ver con la masa comprada. Como a todo en esta vida **sólo hay que ponerle ganas.**

Ingredientes: (Para cuatro o cinco personas).

- 400 gr de harina.
- 200 ml de agua.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.
- 1 pizca de sal.
- Hierbas aromáticas al gusto, esta vez tomillo y orégano (1 pizca de cada). Opcional.
- Harina para espolvorear la encimera y estirar la masa.

Preparación:

Ponemos la harina en un bol junto con la sal, hacemos un hueco en el centro (a modo de volcán) y agregamos el agua, las hierbas aromáticas y el aceite.



Mezclamos todo bien en el bol, pasamos a la encimera y amasamos hasta que resulte una masa homogénea y compacta, que no se pegue en las manos. Formamos una bola, metemos en el bol tapado con film transparente y **dejamos reposar durante una hora a temperatura ambiente.**



Pasamos la bola de masa a la encimera espolvoreada ligeramente con harina, hacemos un cilindro y la vamos extendiendo con un rodillo, que nos quede un rectángulo del tamaño de la bandeja de horno, **debe quedar una base de pizza muy fina**. Si vemos que la masa se nos pega al rodillo espolvoreamos con harina. Cubrimos la bandeja de horno con papel de hornear y disponemos nuestra masa.

•





Ahora elegimos los ingredientes que deseemos para la pizza, los disponemos sobre la masa y llevamos al horno, **parte baja para que se nos cueza la masa por debajo**, durante 10-12 minutos, pasamos la pizza **a la parte media/alta del horno** y dejamos hornear otros 10-12 minutos, hasta que veamos que los bordes se empiezan a tostar.

Consejo: Ya sabemos que cada horno es un mundo así que el tiempo de cocci3n es orientativo. Las hierbas arom3ticas en la masa le da un puntito.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Pasta
2. Recetas sin horno

Fecha de creación

mayo 24, 2020

Autor

admin

default watermark