



Pizza negra (Base)



Fusa1973

📍 Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

Ingredientes

👤 3 Personas

300 gramos harina de fuerza

165 ml. agua

25 gramos levadura fresca

5 gramos sal

10 gramos azúcar

2 cucharadas soperas aceite de oliva

Bolsita tinta de calamar

Pasos

- 1 En un bol mezclamos; harina + levadura fresca + azúcar. Con una cuchara mezclaremos.



- 2 Añadimos el agua. (Si puede ser que este un poco caliente mejor)



- 3 Mezclamos con la ayuda de la cuchara para que se empiece a quedar una masa.
- 4 Añadimos la sal + la tinta de calamar y seguimos amasando hasta conseguir la masa totalmente homogénea.



- 5 Amasaremos durante unos 10 minutos. Si vemos que se nos pega añadimos un poco más de harina. Una vez este, realizamos las tres bolas y las dejaremos unas tres horas dentro de una bolsa de plástico.



- 6 Pasado el tiempo ya podremos hacer la base como queramos, redonda o cuadrada, encima del papel de horno y dejaremos reposar unos 10 minutos mientras precalentamos el horno a 200 grados.



- 7 Introduciremos las bases al horno 8 minutos. Luego las sacaremos y condimentaremos con lo que queramos la pizza, introduciendo de nuevo 10 minutos al horno.



8 Listo!!! #buenprovecho #lacuinadenfusa1973

 n. 0 035cm 590,00	 n. 0 035cm 990,00
 n. 0 032cm 995,00	 n. 0 040cm 790,00
 n. 02 039cm 1250,00	 n. 02 045cm 729,00

www.mediterraneadistribucion.com