

Pizza casera

Edward Fernando Avila Ojeda

Cristian Josué Galvis Fonseca



Ingredientes

Para la masa :

450 grs harina

1/2 cucharadita sal

3 cucharadas aceite

7 grs levadura (en polvo)

1/2 cucharadita azúcar (para activar la levadura)

leche calentita (cantidad necesaria hasta juntar la masa)

Relleno :

Salsa de tomate o ketchup a gusto

Jamón y queso rallado a gusto

2 Tomates

Orégano a gusto

1 bandeja de champiñones

Aceitunas a gusto

Paso 1

Preparan la levadura con el azúcar y un poco de agua calentita, poner la harina en un bowl y agregar el aceite y la sal.



Paso 2

Añadir la levadura y revolver bien. Luego incorporamos de a poco la leche y hacemos la masa luego amasamos un ratito y la dejamos reposar en este momento a la masa le ponemos una cucharita de aceite y la cubrimos toda con aceite luego la ponemos en un bowl tapada en un lugar cálido por 30 minutos aproximadamente.



Paso 3

Después la ponemos en una lata de horno (a la lata se le pone un poco de harina para que no se vaya a pegar la masa). Mi lata es de 32 por 41 cm aprox. Empezamos a estirar la masa solo con dedos hasta que cubra la lata (la masa queda de 1 cm aprox. y añadimos la salsa de tomate o ketchup y luego todos los ingredientes, la llevamos al horno a 200 grados calor arriba y abajo por 20 minutos aproximadamente (ir viendo ya que cada horno es distinto. En el mío son 20 minutos justo).



Paso 5

Cuando ya lleve 15 minutos al horno la sacamos y agregamos el queso restante para que termine de derretirse.



Y por ultimo a disfrutar una rica y deliciosa pizza casera en familia.

