

Pizza casera

Edward Fernando Avila Ojeda

Cristian Josué Galvis Fonseca



Ingredientes

Para la masa :

- 450 grs harina 0000
- 1/2 cucharadita del tamaño de 8 gr de sal,
- 3 cucharadas del tamaño de 15 ml de aceite
- 7 grs de levadura (en polvo)
- 1/2 cucharadita del tamaño de 8 gr de azúcar (para activar la levadura)
- leche de vaca a una temperatura de 32° (cantidad necesaria hasta juntar la masa)

Relleno :

- 1 sobre de 200 g Salsa de tomate o ketchup a gusto
- Jamón, queso granulado a gusto
- 2 Tomates de guiso
- Orégano a gusto
- 1 paquete de 50 Champiñones
- Aceitunas a gusto

Utensilios

- Tabla del tamaño de 32cm de diámetro que sea madera de bambú y un cortador de pizza.
- Espátula con mango largo.
- Molde de pizza de 32 cms.
- Horno de leña.
- 2 tazas de 500 gr y un bowl de cocina grande.

Paso 1

Preparan la levadura con el azúcar y un poco $\frac{1}{2}$ de agua en bolsa a una temperatura de 32°, poner la harina en un bowl y agregar el aceite y la sal.



Paso 2

Añadir la levadura y mezclar hasta que se forme una masa dura. Luego incorporamos la leche y hacemos la masa, luego amasamos un ratito y la dejamos reposar, en este momento ,le añadimos a la masa, una cucharita de 8 ml de aceite, la cubrimos toda con aceite y luego la añadimos 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 con un grosor de 1 cm aprox. 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)



Tomado:<https://cookpad.com/co/recetas/12481389-pizza-casera-con-masa-echa-en-casa%F0%9F%98%8B%F0%9F%8D%95%F0%9F%91%8C>.

Modificado por: Cristian Galvis y Edward Ávila