

Masa para pizza

Ingredientes

400 gramos de harina
1 sobre de levadura de panadería
4 cucharadas de aceite de oliva
agua
1/2 cucharadita de sal

Preparación

En el bol Kenwood mezcla la harina con la levadura.
Agrega el aceite de oliva y la sal, luego, sin dejar de amasar, agrega agua.
La masa tiene la consistencia adecuada cuando la bola se despegue de las paredes del bol.
Si hay demasiada agua, añade un poco de harina.
Recoger la masa formando una bola en el fondo del bol, cubrir con un paño limpio y dejar reposar durante 2 horas a temperatura tibia (24°C).
Cuando la masa haya subido, extenderla en un molde para pizza y dejar reposar 1/2 hora más (opcional).

Cocinando

La masa de pizza se cuece rápidamente (15 minutos) en un horno precalentado muy caliente (240°C).