

# *La masa de pizza*

## *Ingredientes*

400 g de harina  
1 Sachete de Levadura de panadería  
4 cucharadas de aceite de oliva  
agua  
1/2 cucharada pequeña de sal

## *Preparación*

En el tazón de Kenwood, mezcle la harina con la levadura.  
Agregue aceite de oliva y sal, luego, mientras continúa amasando, agregue agua.  
La masa tiene la consistencia correcta cuando la pelota se destaca de las paredes del tazón.  
Si hay demasiada agua, agregue un poco de harina.  
Recoja la masa en una bola en la parte inferior del tazón, cubra con un paño limpio y cede 2 horas a temperatura tibia (24 ° C).  
Cuando la masa se haya levantado, extiéndela en una bandeja de pizza y deje elevar otra 1/2 hora (opcional)

## *Cocinando*

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