

Ingredientes

Harina: 400g

Levadura: 3g

Sal: 8g

,
,
,
,
,

Azúcar: 1 edta

Agua: 250ml

Aceite

Instrucciones

- Mezclar en un bol la harina, azúcar y sal
- Por otro lado, templar el agua en el microondas (a 33°C) y mezclar con la levadura
- Añadir el agua al bol y mezclar todo hasta crear una masa "pegajosa" pero con todo integrado
- En una tabla con un poco de harina, amasar la masa hasta que quede lisa
- Cogiendo la masa desde la parte inferior, lanzarla contra la tabla, plegar sobre sí misma por arriba, rotar 90° y recogerla
- Engrasa el bol y la masa con aceite (lo justo para cubrir todo), poner la masa dentro, tapar con film y dejar reposar 12h en la nevera
- Aplastar la masa para quitar el aire y separar en 3 trozos
- Hacer bolos con los trozos de masa y dejar reposar 2h en una bandeja tapados, con harina y separados entre sí
- Hacer los bolos plegando la masa sobre sí misma
- Dar forma a la masa
- En una superficie enharinada, poner el bolo y primero dar forma circular aplastándola con las yemas de los dedos. Después poner la masa por encima de los puños e ir pasándola entre los nudillos estirándola poco a poco
- A partir de aquí hacer la pizza con los ingredientes deseados