

#001

Andry pizzas y pastas



Masa de pizza

INGREDIENTES:

- Harina doble cero (00): 800 g
- Harina de sémola: 200 g
- Agua: 600 ml
- Sal: 15 g
- Levadura: 15 g
- Azúcar: 15 g
- Aceite: 60 ml

MASA DE PIZZA

PROCEDIMIENTO:

1. Se disuelve en 250 ml de agua la levadura, el azúcar y la harina.
2. Se deja fermentar durante 20 minutos, tapándolo.
3. Luego se incorpora la harina, ya cernida con la sal, y el aceite, hasta lograr una masa homogénea.
4. Se deja reposar de 25 a 40 minutos.
5. Se forman bolas para amasar y golpear muy bien la masa, con el fin de extenderla.