



MASA DE PIZZA

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 4 cucharadas soperas de aceite
- 26 cl de agua
- 25 g de levadura
- 250 ml de agua
- 5 g de sal
- 1 g de azúcar

Elaboración

Para elaborar la masa de pizza es muy importante utilizar las cantidades exactas que se indican en la receta.



1 Poner la **levadura** en agua **tibia**. En ese recipiente se echan 3 cucharadas con la **harina de fuerza** que tenemos preparada.

2 En otro recipiente se pone el resto de la harina. Aquí echamos las cuatro cucharadas de **aceite**, los 5 gramos de sal y el gramo de **azúcar**. Por último vertemos el agua del paso anterior.



3 Una vez tenemos esta mezcla amasamos con las manos hasta que se nos queda una masa como la de la fotografía.



4 Tapamos la masa bien con un trapo para que no entre aire y esperamos hasta que la masa doble su tamaño. Este proceso durará aproximadamente 30 minutos.



5 IMPORTANTE: las masas deben estar guardadas en el congelador para estar bien conservadas. El día que queráis tomarlas tendréis que sacarlas 4 o 5 horas antes de cocinarla, dejándola en un recipiente donde no le entre el aire.