

Pasos

- Vamos a comenzar preparando la masa. Pon en un bol la harina con la sal todo bien mezclado. Pon la levadura con un poco del agua tibia y el azúcar en un vaso. Reposa 5 minutos o hasta que veas que fermenta. Hará espuma. Después haz un agujero en el centro como si fuese un volcán y añade poco a poco el agua y la levadura mezclada mientras vas removiendo.
- Necesitarás amasar al menos 10 minutos. Después deja reposar tapada con un paño en un lugar cálido hasta que la masa doble su tamaño. Al menos 30-45 minutos.
- Una vez tengamos la masa lista la volvemos a amasar con un poco de harina en la superficie y estiramos con un rodillo. Si se pega espolvorea algo más de harina.
- Queremos una masa bien fina. Así que estira hasta cubrir el diámetro de la bandeja del horno. Con esta cantidad te salen dos masas muy finas o una de grosor medio.
- Pon en la base una cantidad generosa de tomate en pasta. Después añade el queso sin lactosa o mozzarella. Unos tomates cherry cortados a la mitad, la cebolla morada cortada en juliana y pinta los bordes con aceite de trufa.
- Lleva al horno precalentado a 250 grados y hornea en la parte más baja del horno arriba y abajo 8 minutos. Quedará muy crujiente 😊
- Finalmente pon unas hojas de albahaca 🌿 fresca para disfrutar.