

**1**

Empezaremos nuestra **pizza casera** por [la masa](#). Para ello, coloca la harina mezclada con la pizca de sal sobre la mesa y haz un hueco en el centro para darle forma de corona.

**2**

Coge un bol y vierte el agua junto con el aceite y la levadura. Revuélvelo todo hasta **disolver por completo la levadura** y vierte la mezcla en el centro de la corona de harina.

**3**

Integra poco a poco los ingredientes hasta obtener una **masa homogénea**. Amasa durante 7 minutos sobre la mesa, haz una bola con la masa y cúbrela con papel film. Deja que repose durante 20 minutos.

**4**

Pasado el tiempo, **estira la masa** con la ayuda de un rodillo y pásala a una bandeja de horno previamente enharinada. Ahora es el momento de rellenarla.

**5**

Extiende la [salsa de tomate](#) sobre la base de la pizza dejando libre un borde de 1 cm. Luego, distribuye la mozzarella rallada por todas partes y hornea la pizza durante 10 minutos a 170°C. Retírala y cúbrela con tomates cortados en rodajas.

**6**

Añade sal al gusto, reparte el ajo y el perejil picados. Incorpora las aceitunas y rocía la pizza casera con un hilo de aceite de oliva. Hornéala durante 5 minutos más. Retira la **pizza napolitana** y sírvela