

I N G R E D I E N T E S

PIZZA

Para la masa:

1 kilo de harina 000

700 ml de agua tibia

26 gramos de sal

un sobre de levadura en polvo

P R O C E D I M I E N T O

En una taza poner el sobre de levadura + 1 cucharadita de azúcar + 1/3 de agua tibia.

Dejar que empiece a burbujear la levadura en un lugar sin ventilación y con un repasador por arriba.

Mientras mezclar el harina con la sal en un bol grande cuando notes que la levadura duplicó su volumen, ponerla en el centro del harina. Con ayuda de una cuchara ir integrando el harina con la levadura y agregando de a poco el agua tibia. (Vas a obtener una masa un tanto húmeda).

Tápala con una gorra de baño o un repasador y dejar que leude por una hora fuera de la heladera.

Volver a amasarla pero esta vez con semolina para que no se pegue en la mesada, hasta tener un bollo liso.

Ahí ya la puedes usar, pero lo mejor es llevarla a la heladera bien cerrada en una bolsa por 8 horas.

Pasado el tiempo, dividirla en 6 bollos o en más (dependiendo el tamaño que quieras; yo prefiero hacerlas individuales y con más rellenos)

Estírala con los dedos usando semolin para que no se pegue en la mesada. (Del centro para afuera)

Pintarla con salsa de tomate y llévala a u horno súper caliente para que se seque.

Retírala, agrégale lo que quieras por arriba y de nuevo al horno.

Puede ser de mozzarella, queso azul y cebollas caramelizadas (mi preferida); de mozzarella y tomate , de Brie, muzarella y olivas negras.

Dicen que es fundamental estirla del centro hacia afuera y no amasar los bordes así no le sacas el aire.

