

Masa para pizzas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Internet · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

100 gr	Agua
25 gr	Aceite oliva
10 gr	Levadura fresca
200 gr	Harina de fuerza
1 gr	Sal — 1 cucharadita

ELABORACIÓN

Vierta en el vaso el agua y el aceite. Programe 30 segundos, 37°, velocidad 1.

Añada la levadura y mezcle durante 5 segundos, velocidad 4.

A continuación, incorpore la harina y la sal. Programe 1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga.

Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen (un mínimo de 30 minutos).

Precaliente el horno a 250°.

Coloque la masa en una bandeja de horno engrasada con aceite y extiéndala con las manos aceitadas o con un rodillo, hasta obtener el tamaño deseado. Ponga los ingredientes elegidos (salsa de tomate, mozzarella, etc...) e introdúzcala en el horno, bajando la temperatura a 225°. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.