

Pizza con masa madre

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

INGREDIENTES

100 gr	Masa madre líquida
200 gr	Agua — tibia
280 gr	Harina de fuerza
8 gr	Sal
1 gr	Levadura fresca — (opcional)
10 gr	Aceite oliva

ELABORACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un bol. El resultado es una masa pegajosa. Deja que la masa repose cubierta en un lugar tibio (a mí me gusta dentro de mi horno apagado, pero con la luz prendida) por 1 hora. Queremos mantener el mismo ambiente durante todo el proceso.

Luego de 1 hora de reposo, dale 4 dobleces a la masa toma un lado de la masa con tu mano húmeda, estírala y dóblala sobre la masa. Repite lo mismo con 4 lados de la masa.

Luego de 30 minutos haz otro set de dobleces y luego de 30 minutos otro más, para un total de 3 sets de dobleces. Deja reposar la masa por 30 minutos más luego del último doblés.

Divide la masa en dos partes iguales usando una balanza. Van a ser nuestras dos pizzas personales. Estira un poco cada masa sobre una superficie enharinada y dobla 4 lados hacia adentro formando un paquetito. Dale la vuelta, quita el exceso de harina de la superficie y jala la masa hacia ti con tus manos para sellar el lugar donde se une la masa debajo.

Pon cada masa en un bol enharinado y llévalas a la refrigeradora por 8 horas mínimo o máximo 12 horas.