

Receta de Masa para Pizza Casera

27 Abr 2017



Buenos días a tod@s, me han pedido vari@s amig@s que ponga la receta de cómo hacer la **Masa para Pizzas** en casa, así que para hoy os dejo la receta, podréis tenerla preparada y en cualquier momento rellenarla con todo lo que os apetezca, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Harina de fuerza (1Kg para 4 unidades de pizza)
- Sal (20grs)
- Levadura fresca (50 grs)
- Agua (500ml)
- Aceite de oliva (cuatro cucharadas)

Modo de Preparación

1. Colocar la harina en forma de corona sobre una mesa o un recipiente grande
2. En un bol, disolver la levadura en un poco de agua tibia, añadir el aceite y la sal
3. Mezclar todo y comenzar a amasar hasta conseguir una masa lisa y uniforme
4. Dejar que repose tapada hasta que aumente su tamaño al doble, dividir en cuatro bolas
5. Tomar una de las bolas y colocarla sobre una bandeja para pizza, extenderla bien hasta cubrir toda la superficie
6. Cocinar en el horno precalentado a 200º, durante 10 minutos, hacer la misma operación con las otras bolas de masa, podéis congelarlas y tener a mano en cualquier ocasión
7. Sacar y ponerle los ingredientes que queráis según vuestro gusto
8. Volver a meter al horno durante otros 8/10 minutos a la misma temperatura
9. Sacar, servir caliente y....buen provecho!!!