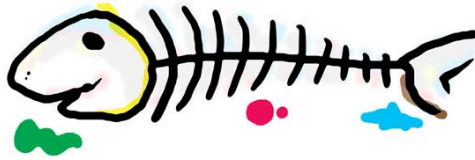


el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

MASA PARA PIZZA

Ingredientes (para 1 pizza)

- Harina de fuerza (150 gr)
- Agua caliente, entre 25°-35° C (75 gr)
- Levadura de panadero prensada (12 gr)
- Sal (una cucharadita)
- Aceite de oliva -opcional- (1 cucharada sopera)



Proceder

Hecha el agua en un bol y disuelve la levadura en el agua totalmente

Añade la harina de fuerza, la sal y el aceite de oliva hasta

Mezcla todos los ingredientes hasta crear una masa homogénea

Espolvorea un poco de harina sobre una superficie plana y limpia (una encimera por ejemplo) y amásala un poco. Amasar es muy fácil: aplasta la bola de masa, dóblala hacia tí, gírala 90° a la izquierda y vuelve a hacer la misma operación: aplastar, doblar hacia tí y girar

Introduce la masa en un bol enharinado y cúbrelo con film transparente o con un trapo húmedo para dejarla reposar una hora a una temperatura cálida (25° - 30° C es lo ideal)

Transcurrida la hora pertinente saca la masa del bol. La notarás con más volumen y más esponjosa

Enharina de nuevo la encimera y

Aplástala y dale un poco de forma redondeada con las manos

Enharina el rodillo y ve aplastando la masa girándola de cuando en cuando para darle forma redondeada

Enharina de cuando en cuando la masa con una pizca de harina, dale la vuelta a la masa y esparce harina también por la otra cara para seguir amasando por este otro lado

Cuando hayas alcanzado el tamaño y el grosor deseado... tienes tu masa lista para preparar la pizza