

PIZZA TRADICIONAL

(vídeo presentación)

INGREDIENTES MASA:

- 450 gr. Harina
- Una cucharadita de sal
- 5 gr. Levadura fresca
- Agua 300ml.
- Una cucharadita de azúcar
- Una cucharada de aceite de oliva virgen



INGREDIENTES PARA LA PIZZA:

- Tomate frito o natural
- Champiñones
- Jamón york
- Queso rallado
- Papel de horno



ELABORACIÓN:

PREPARAR LA MASA

- 1º Poner en un bol la harina con la sal, lo mezclamos y hacemos un hueco en el medio.
- 2º En una jarra medidora ponemos agua mezclada con el la levadura y azúcar, hasta que se disuelva removiéndolo.
- 3º Seguidamente la mezcla anterior lo vertemos en el bol, en el hueco previamente preparado.
- 4º A continuación le echamos la cucharada de aceite sojera, y con las manos lo mezclamos todo hasta conseguir una masa homogénea.
- 5º Finalmente dejamos la masa en el bol, como si fuera una pelota, le ponemos un paño por encima y lo dejamos fermentar 2 horas en una zona oscura.
- 6º Pasado las 2 horas, volvemos a amasarlo durante 5 minutos.



- 7º Extendemos la masa con ayuda de un rodillo sobre una superficie plan y le damos la forma de la base.



- ❖ *Cuando acabamos este paso, ponemos a precalentar el horno durante 10 minutos aproximadamente a 180° y mientras tanto echamos los ingredientes sobre la masa.*

ECHAR LOS INGREDIENTES

1° *Se le pone el tomate frito o natural bien extendido.*

2° *A continuación cubrimos con los champiñones, el queso rallado y los trocitos de jamón York.*

3° *Y para terminar enrollamos un poquito los bordes de la pizza.*



4° *Metemos la pizza en la parte central del horno a 180° durante media hora aproximadamente.*



iii QUE OS APROVECHE!!!