



Masa de pizza casera fácil

Receta para 1 masa

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 400 gramos Harina de trigo | ☐ 12 gramos Levadura fresca |
| ☐ 200 ml Agua templada | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 10 ml Aceite de oliva virgen extra | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, añadimos a un bol grande la harina, el agua (guardando un poco), el aceite y la sal.

2. El agua que hemos reservado, la añadimos junto a la levadura fresca para que esta pueda deshacerse bien.

3. La añadimos al bol junto a los demás ingredientes y comenzamos a mezclar con la ayuda de una espátula para que se integre todo bien. Thermomix: ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos 2 MIN a VEL. AMASAR.

4. Ponemos la masa en la encimera junto a un poco de harina si es necesario para que no se pegue. Amasamos durante 5-6 minutos sin parar.

5. Dejamos reposar durante 1 hora en un bol poniéndole previamente un chorrito de aceite de oliva en la base para que no se pegue la masa.

6. Con esta cantidad de masa podemos preparar una pizza grande, o bien, la separamos en dos y preparamos dos pizzas como más nos gusten. ¡Y listas!