COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Masa de pizza casera fácil

Receta para 1 masa

Preparación: 10 min
Total: 1 h 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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!