

**Creador:** Montse Sánchez



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 250 grs de Harina
- 3 Cucharadas soperas de aceite
- 10 grs de Levadura Fresca
- 5 grs de Sal fina
- 10 grs de Azúcar
- 185 cl de Agua

## Preparación:

### Paso 1

Disolvemos la levadura en una taza pequeña en la mitad del agua tibia y el azúcar. Dejamos hasta que haga burbujas.

### Paso 2

Tamizamos la harina con la sal y la colocamos en la encimera en forma de volcán. En el agujero del medio del volcán, echaremos la levadura y el aceite. Vamos echando agua mientras añadimos la harina. Amasamos hasta obtener una consistencia lisa y elástica. Hacemos un bollo, lo tapamos con un paño seco y dejamos descansar la masa durante 30 minutos.

### Paso 3

Con un rodillo, estiramos la masa y la extendemos en la bandeja del horno donde la dejaremos reposar unos 15 minutos más antes de empezar a poner los ingredientes que más nos gusten y.....a disfrutaaaar!

