PIZZA CRUJIENTE Y ESPONJOSA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El truco de esta pizza es usar masa madre para que quede mas esponjosa y a la vez crujiente

Descripción:

Hace tiempo que estaba buscando una receta de pizza que fuera buena crujiente y a la vez suave y gordita por dentro y al final la he encontrado y me quedo con esta receta en casa nos encanta. Esta amasada con panificadora pero se puede amasar a mano si no se dispone de ella

Ingredientes para 6 personas :

- 200ml.. Agua
- 50ml.-Aceite de oliva
- 2 cucharadas de masa madre
- - 1/2 cucharadita de sal
- 1 cdita. de Azúcar
- 1 sobre de levadura sec
- Tomate frito.
- Aceitunas
- Rodajas de tomate natural
- Salchichas
- -Jamón serrano
- Queso rayado

Preparación:

Paso 1

SE PONE TODOS ESTOS INGREDIENTES EN LA PANIFICADORA 200 ml.de agua 50 ml. de aceite 2 cucharadas de masa madre 350 gr. de harina 1/2 cucharadita de sal 1 cucharadita de azúcar 1 sobre de levadura seca se pone en el programa de amasado cuando esta se saca y se deja levar una hora hasta que doble su volumen después esta lista para hacer la pizza Con esta masa me han salido dos pizzas. Una vez estirada la masa para la pizza se deja levar una hora mas. Los bordes le he añadido queso y los he doblado para dentro

para crear un reborde en el que el borde le he echo cortes y lo he ido retorciendo para que quedada de esta forma. **Y** *el relleno Tomate, salchichas, aceitunas, rodajas de tomate natural, queso rayado y jamón serrano.* **Lo** *cierto, es que queda crujiente y a la vez esponjosa me ha encantado esta masa.*