PIZZA CASERA

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Patrizia



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una receta muy sencilla para preparar una rica pizza casera

Ingredientes para 6 personas :

- 600 gr de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 sobre de levadura de panadero
- 1 cucharadita de azúcar
- 420 ml de agua templada
- ingredientes al gusto para rellenar la pizza

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa de la pizza pondremos en el agua templada la levadura de panadero y la cucharadita de azúcar, lo dejaremos actuar durante 10m , mientras en un bol pondremos la harina, la sal y el aceite de oliva, pasados los 10m añadiremos el agua con la levadura y lo amasaremos todo hasta que nos quede una masa que no se nos pegue a las manos, la pasamos a un bol, la cubrimos con un trapo húmedo y esperamos a que leve y doble su tamaño. Cuando la masa doble su tamaño la estiramos y cubrimos con los ingredientes que nos gusten y antes de introducirla al horno le echaremos un chorrito de aceite de oliva. Esperamos que se dore un poquito y a cenar.