

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Raqueleta



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Aquí os describo los ingredientes para masa de pizza que suelo usar yo para mis creaciones jeje. No tiene mucho misterio pero así la teneis a mano. Depende del tamaño y grosor, puede salir una o dos.

Ingredientes para 2 personas :

- 200gr de Harina
- 250gr de Agua tibia
- pizca de Azúcar
- Medio sobre de Levadura
- pizca de Sal
- Chorro de Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Poner en un bol la harina tamizada (a mí me gusta más), abrir un hueco en el centro y añadir el resto de ingredientes. Mezclar hasta que quede una masa homogénea y que no se pegue en los dedos. Dejar reposar 30min a temp ambiente. Dividir en dos o hacer una megapizza jeje. Añadir ingredientes y hornear a 250°C unos 15min.