Masa de Pizza (Estilo Domino´s Pizza)

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

Creador: Zeneida GS



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una masa de pizza muy crujiente!

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Harina de fuerza
- 100 g. de Harina de maíz precocida
- 50 ml. de Aceite de oliva
- 1 cdta. de Sal fina
- 250 ml. de Agua
- Levadura fresca (25g.) o levadura de panadería (2 sobres)
- Sémola de trigo o polenta

Preparación:

Paso 1

Si vamos a utilizar levadura fresca, comenzamos diluyendo los 25 g. en 250 ml. de agua tibia. Y si vamos a utilizar levadura de panadería, mezclaremos 2 sobres con la harina.

Paso 2

Mezclar las dos harinas y formar como un cráter, dentro del cual verteremos el agua y la levadura, el aceite y la sal fina. Mezclamos todo y terminamos amasando sobre una mesa, hasta formar una bola con la masa. El amasado debe durar unos 10 minutos. Habrá que estirar y volver a juntar la masa varias veces. Colocamos la bola de masa en un recipiente y lo tapamos con un paño, dejándolo reposar una hora o más para que fermente la masa.

Paso 3

Pasado el tiempo de fermendación, la masa crecerá. Volvemos a amasarla. Con esta cantidad da para hacer dos pizzas de unos 25 cm. de diámetro, así que dividimos la masa en dos.

Paso 4

Pasamos a darle la forma deseada para la pizza, con un rodillo. Se puede usar una bandeja para pizzas, o la bandeja del horno. Una vez la masa tenga la forma deseada, vamos formando los bordes de forma que queden más gruesos que el resto de la base.

Paso 5

Colocamos salsa de tomate, y queso mozzarella abundante. El resto de ingredientes depende del gusto de cada uno. Llevamos al horno durante unos 30 min. a 180ºC. (Indicaciones aproximadas, depende de cada horno)