

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Añadir albahaca y ajo molido a la masa y saldrá una masa increíble

## Descripción:

Desde que hacemos las pizzas caseras, los folletos de pizzerías han desaparecido de la puerta del frigorífico.

## Ingredientes para 1 persona :

- 500 gr. de harina de trigo
- 200 gr. de agua tibia
- 50 gr. de leche tibia
- 50 gr. de aceite de oliva
- 1 huevo
- 25 gr. de levadura fresca
- Una pizca de azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Disolver la levadura en la leche.

### Paso 2

En un bol echar la harina y hacer un hueco en el centro.

### Paso 3

Añadir en ese hueco el huevo, el aceite, el agua, la leche con la levadura, un poco de sal y el azúcar.

### Paso 4

Amasar todo al menos 10 minutos hasta obtener una masa elástica.

### Paso 5

Hacer una bola y dejar reposar tapada durante 1 hora en un lugar cálido ( por ejemplo dentro del microondas).

## **Paso 6**

*Amasar un poco para quitar el aire y hacer 4 porciones y dejarlas reposar 15 minutos tapadas con un paño de cocina.*

## **Paso 7**

*Amasar cada porción con el rodillo hasta dejar una base fina.*