

Creador: Babanzo **Recetizador:** Susana Puente



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.