

Creador: Monónimo **Recetizador:** Álvaro Gámez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Como la base es muy grande y los comensales con diferentes gustos, hice dos partes, ya sabes se puede variar y hacer infinidad de sabores

Descripción:

Masas de pizza hay muchas hoy nos hemos decidido por esta y está muy rica

Ingredientes para 6 personas :

- 150grs de cerveza
- 15gr de aceite
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 10 grs de levadura prensada
- 300 grs de harina
- un pellizco de sal
- 1/2 cucharadita de oregano

Preparación:

Paso 1

-Yo pongo en un bol grande la harina tamizada, en un rincón le pongo la sal, el azúcar, el oregano y ahora voy añadiendo los líquidos y amasando, cuando estén así incorporados pon la levadura desmenuzada y amasa un rato. -Haz una bola, tapala con un paño o con film transparente y dejala reposar que doble el volumen. -Amasa de nuevo para sacar el aire y extiendela de la medida y grosor que más te guste. -Ya tienes la masa lista...

Paso 2

Ahora es cuando le ponemos lo que más nos guste, yo primero pongo un poco de tomate, queso rallado y en este caso puse.....en una parte: champiñones de lata escurridos, beicon y salchichas y en el otro: cebolla, atún y queso de cabra.... Al horno precalentado a 200° calor arriba y abajo hasta que esté bien doradita