Pizza

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cherinesrc



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 està muy rica

Ingredientes para 6 personas :

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

Preparación:

Paso 1

-Yo pongo en un bol grande la harina tamizada, en un rinconcito le pongo la sal, el azúcar, el oregano y ahora voy añadiendo los liquidos y amasando, cuando esten asi incorporados pon la levadura desmenuzadas 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 mas te guste. -Ya tienes la masa lista...

Paso 2

Ahora es cuando le ponemos lo que mas 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, atun y queso de cabra.... Al horno precalentado a 200º calor arriba y abajo hasta que esté bien doradita