

Creador: Montse Sánchez **Recetizador:** feli bergillos



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 grs de Harina
- 3 Cucharadas soperas de aceite
- 10 grs de Levadura Fresca
- 5 grs de Sal fina
- 10 grs de Azúcar
- 185 cl de Agua

Preparación:

Paso 1

Disolvemos la levadura en una taza pequeña en la mitad del agua tibia y el azúcar. Dejamos hasta que haga burbujas.

Paso 2

Tamizamos la harina con la sal y la colocamos en la encimera en forma de volcán. En el agujero del medio del volcán, echaremos la levadura y el aceite. Vamos echando agua mientras añadimos la harina. Amasamos hasta obtener una consistencia lisa y elástica. Hacemos un bollo, lo tapamos con un paño seco y dejamos descansar la masa durante 30 minutos.

Paso 3

Con un rodillo, estiramos la masa y la extendemos en la bandeja del horno donde la dejaremos reposar unos 15 minutos más antes de empezar a poner los ingredientes que más nos gusten y.....a disfrutaaaar!

