

Creador: David Arroyo **Recetizador:** silviajavilucia



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que la masa leve más rápido, podemos meterla en el horno apagado, con un bol cerca que tenga agua caliente.

Descripción:

Paso 3

Empujamos a la levadura ya a la sal para que se mezclen con la masa y amasamos sobre la mesa o encimera. Para que sea más fácil, echamos un chorrito de aceite (muy poco) sobre la mesa y nos untamos un poco la mano para que no se nos pegue.

Paso 4

amasamos 5 minutos.

Paso 5

tapamos la masa y la dejamos levar. Lo ideal es que esté en un sitio donde la temperatura sea constante. Yo si ando con poco tiempo, la meto en el horno apagado y pongo cerca un bol de agua caliente. Dejamos que repose 45 minutos, o hasta que haya casi doblado. ¡Importante!: En verano este proceso se acelera, así que echadle un ojo de vez en cuando.

Paso 6

cuando le queden 5 minutos más menos, id preparando los ingredientes: cortando el tomate, rallando el queso si queréis (yo uso queso manchego semicurado. Está espectacular), abriendo las latas y ponedlo todo en cacharrillos para que sea accesible a la hora de hacer la pizza.

Paso 7

Ahora daremos forma a la pizza. Espolvoreando un poco de harina sobre la mesa (con un poco vale para que no se pegue), volcamos la masa encima.

Paso 8