

Creador: Ale Posadillo

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 250 cc agua templada de 500 gramos de harina de pizza Aragonesa (Mercadona) 15 gramos de sal
- 7 gramos levadura fresca Levitel (Mercadona) de 25 cc aceite oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Introducimos todos los ingredientes en la amasadora y ponemos el programa 6.

Paso 2

Una vez terminado el proceso de amasado, extendemos la masa sobre la encimera y la extendemos con la ayuda de un rodillo.

Paso 3

Introducimos una piedra en el horno y precalentamos el horno al máximo unos diez minutos para que tenga la temperatura adecuada. La piedra permite que la base de la pizza quede crujiente.

Paso 4

Sobre la masa extendida añadimos una capa fina de tomate frito y lo metemos en el horno durante unos minutos hasta que la se empiecen a formar pequeñas burbujas de aire en la masa y se tuesta un poco la base.

Paso 5

Sacamos la masa del horno y añadimos el resto de ingredientes, como la mozzarella, el jamón york, los champiñones, etc.

Paso 6

Introducimos de nuevo la masa en el horno con todos los ingredientes y la dejamos unos 7 minutos, hasta que la pizza quede tostada.