# Masa de pizza

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

**Creador:** Jessica Galeron



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Aperitivo
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Aqui os describo los ingredientes para masa de pizza que suelo usar yo para mis creaciones jeje. No tiene mucho misterio pero asi la teneis a mano Depende del tamaño y grosor, puede salir una o dos

## Ingredientes para 2 personas :

- 200gr de Harina
- 250gr de Agua tibia
- pizca de Azucar
- Medio sobre de Levadura
- pizca de Sal
- Chorro de Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Poner en un bol la harina tamizada (a mi me gusta mas), abrir un hueco en el centro y añadir el resto de ingredientes. Mezclar hasta que quede una masa homogénea y que no se pegue en los dedos. Dejar reposar 30min a temp ambiente. Dividir en dos o hacer una megapizza jeje Añadir ingredientes y hornear a 250ºc unos 15min