Masa de pizza

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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Anoqui

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