

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Asu Castillo Si



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Aquí os describo los ingredientes para masa de pizza que suelo usar yo para mis creaciones jeje. No tiene mucho misterio pero así 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 Azúcar
- 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 más), 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 250°C unos 15min.