

Masa de pizza rápida

- sin levadura natural -



Ingredientes

Para 2 pizzas de 26 cms:

- 300 gr de harina de fuerza
- 12 gr de polvos de hornear = 1 sobre de levadura química Royal
- 200 ml de agua templada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Mano de obra: 5 minutos
Cocción: 12 minutos /cada una
Cantidad : 2 pizzas de 26 cms



1 En un bol ponemos la harina, la levadura y la sal. **Mezclamos** y hacemos un hueco en el centro. Añadimos un chorro de aceite de oliva y la mitad del agua, que debe estar templada. Al estar el agua templada, a unos 35º C la levadura actúa antes. Mezclamos y vamos añadiendo mas agua a medida que la necesitemos.

2 Ponemos la masa en la mesa de trabajo sobre la que hemos espolvoreado harina. **Amasamos un par de minutos** para que se mezclen bien los ingredientes. Estiraremos con la palma de la mano y recogiendo la masa con los dedos. La masa debe quedarnos compacta, ni muy mojada ni demasiado seca.

3 **Hacemos una bola** con la masa y la ponemos en el bol enharinado, tapamos con un paño o un plástico de cocina y la dejamos reposar unos minutos. Será el reposo justo para preparar los ingredientes. Con este reposo la masa se relajará y quedará más elástica. La dejaremos reposar en una zona templada.

4 Dividimos la masa en 2 bolas iguales. **Tomamos una de las bolas y la estiramos** con un rodillo o con las manos, para hacer la forma redonda que nos sirva de base para la pizza. Recuerda que hay que echar harina para que no se nos pegue la masa a las manos ni a la mesa.

5 **Colocamos la masa sobre papel de hornear** en una bandeja de horno. **Extendemos** una capa de salsa de tomate y a continuación distribuimos los ingredientes que nos gusten. Colocamos la bandeja en la zona media del horno y **horneamos durante unos 10-12 minutos a 220ºC**. Si la hacemos sin horno, la colocaremos sobre una sartén grande de 26- 28 cms, que hemos engrasado con un poco de aceite. Extendemos una base con salsa de tomate y a continuación distribuimos los ingredientes que nos gusten. Tapamos y cocinamos con el fuego al mínimo durante unos