



MASA PARA PIZZA

Ingredientes:

- 1 kg de harina de trigo
- 1 cucharada de sal
- 4 cucharadas de aceite de maíz
- 15 g de levadura en polvo
- 2 ½ tazas de agua tibia (o más si fuera necesario) (620ml)
- 1 pizca de azúcar

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En un recipiente pon la harina con la sal y el aceite añade la levadura disuelta en el agua tibia con el azúcar. Debe quedar como un engrudo, sin amasar demasiado.
2. Humedece un trapo blanco y tapa el recipiente deja reposar sobre la estufa de 1 hora y media a 2.
3. Pásala a una mesa enharinada y pártela en cuatro pedazos vuelve a tapar 15 minutos más. Unta tus manos con aceite y estira cada pedazo de masa colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas. Ponle el relleno de tu preferencia y hornéalas hasta que la masa comience a dorar.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4