



MASA PARA PIZZA

Ingredientes

- 1000 g Harina Sello de Oro
- 50 g de Levadura Seca (2cdas. Al ras)
- 50 cc. de aceite (8 cucharadas)
- 600 cc aprox. Agua tibia
- 2 cucharadas de sal (al ras)
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación

1. En un recipiente colocar la levadura seca, agregarle 4 cucharadas de harina Sello de Oro junto con la cucharadita de azúcar y 100cc (1/2 vaso) de agua tibia y mezclar muy bien hasta unir todo (tiene que quedar una consistencia ni muy espesa ni muy líquida) tapar y dejar reposar por unos 10 minutos para activar la levadura.
2. En otro recipiente amplio colocar la harina Sello de Oro formando una corona y añadir alrededor la sal (esto es para que no tome contacto directo con la levadura porque la "mata") y en el centro colocar la levadura ya activada y el aceite.
3. Incorporar el agua tibia de a poco e ir uniendo ingredientes desde centro hasta lograr una masa chiclosa. Amasar enérgicamente por unos 20 minutos aproximadamente.
4. Una vez finalizado el amasado formar un bollo y untarlo con un poco de aceite tapar y dejar reposar por 40 a 50 minutos. Hasta que triplique su volumen.
5. Pasado el tiempo de leudado desgasificar la masa (aplastarla con las manos y sacar el gas que produce la levadura) y dividir en 4 bollos.
6. Para la cocción: aceitar una pizzera y estirar el bollo de masa desde el centro hacia los bordes y pincelar con salsa o puré de tomates. Llevar a horno fuerte (200 a 250°) por 10 minutos.