

## PIZZA MASA

- 150ml de agua.
- 1/2 cucharada de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de azúcar moreno (8gr).
- 1/2 cucharadita de sal.
- 225gr. de harina.
- 1/2 paquete de levadura. (2,75gr)

A mano: Amasar todos los ingredientes hasta que estén bien integrados y formen una masa consistente.

Con amasadora/batidora: echar los ingredientes en ese orden y esperar a que se integre antes de echar los siguientes, sobre todo la harina, a cucharadas y esperando.

Con panificadora: todo al molde, Programa 6 (amasar) – 1:50min.

La masa obtenida hay que dejarla reposar media hora, tapada con un trapo.

Se estira con forma redonda, se coloca en una bandeja de horno con papel antiadherente, se le echa el orégano, se montan los ingredientes al gusto (página siguiente) y al horno 30min. a 200°.

- FIAMBRE: salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, chorizo y champiñones.
- PESCADO: salsa de tomate, mozzarella, atún, gambas (o vieiras), y palito de cangrejo.
- CARNE: salsa de tomate, mozzarella, carne picada y huevo.
- CARBONARA: salsa de tomate, mozzarella, filadelfia ensaladas, bacon y salchichas.
- POLLO: salsa de tomate, mozzarella, pollo, queso de cabra y rúcula. (vinagreta opcional).
- JAMÓN: salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano y rodajas de tomate natural.