



## Masas de pizza: harina blanca o de harina integral

Masas de pizza que les invitamos a utilizar tienen el sabor de lo “hecho en casa”, son rápidas y ligeras. Sólo tienen que añadir agua, aceite, la masa que obtendrán no necesita reposo. 5 minutos de preparación y 25 minutos de horneado. Pueden preparar una o dos pizzas.

### Preparación

1. Poner el contenido del paquete en un bol o directamente en el recipiente del robot eléctrico. Agregar **175 ml.** de agua templada o leche y **3** cucharadas de aceite de oliva.
2. Amasar bien (manualmente o con el robot eléctrico) hasta obtener una masa homogénea.
3. Enharinar la mesa encimera o mesa, extender, hasta obtener una base de pizza de 35 x 30 cm. o dos de 28 cm. de diámetro.
4. Utilizar moldes de silicona **Lurch**. No necesitan pintarlos con aceite, se desmoldar rápidamente.
5. Extender encima de la masa de pizza, salsa de tomate al gusto y el resto de ingredientes deseados. Tengan preparado queso parmesano u otro tipo de queso rallado.
6. Poner el molde en medio del horno, hornear 25 minutos, 200° C hornos eléctricos, 3 /4 hornos de gas. Hornos con aire o turbo hornear a 170° C.

### Consejos

Es la receta básica, Uds. pueden enriquecerla con los ingredientes de su agrado:

- Quesos tipo mozzarella, parmesano, gouda, cabra, gorgonzola, etc.
- Cebolla, champiñones, maíz, pimiento, piña, aceitunas, brócoli escaldado, calabacín, espinacas, puerros, salami, jamón, gambas, sardinas, espárragos, moluscos, atún, alcachofas, etc.
- Especias: mezcla pizza & pasta, mezcla italiana, ajo, albahaca, orégano, perejil, etc.

### Panificadoras

Poner **3** cucharadas de aceite y **175 ml.** de agua o leche en el molde de la panificadora, agregar el contenido del paquete, seleccionar el programa **masas** (Teig). Cuando termine el programa retirar la bola de masa del molde, colocarla en un bol, cubrirla con un trapo de algodón, dejarla reposar 30 minutos.

Precalentar el horno a 175 ° C. Poner un bol o bandeja con agua en el fondo del horno.

Extender la masa en el molde elegido o bases para pizzas, hornearla la masa durante 4 minutos. Sacarla del horno y extender por encima los ingredientes que deseen: tomate, quesos, aceitunas, verduras, etc. Hornear a 175 ° C 20 minutos aproximadamente. Hornos con aire o turbo a 170° C.



Masa de pizza en panificadora



Extendiendo la masa

