

MASA PARA PIZZA

Disolver la levadura y el azúcar moreno en un poco de agua tibia y dejar reposar 5'



En un bol, mezclar la harina y la sal



Añadir la levadura disuelta y remover



Ir añadiendo el resto del agua y remover



AMASAR 10' Y DEJAR REPOSAR

INGREDIENTES (receta de Jaime Olivier):

500 gr. Harina
7 gr. levadura de panadería
½ c/s azúcar moreno
½ c/s sal
325 gr. agua tibia

INGREDIENTES (receta de Dani Pastor):

300 gr. Harina
7 gr. levadura de panadería (ó 20 gr. levadura fresca)
½ c/s sal
2 c/s aceite
150 gr. agua tibia

INGREDIENTES (receta de LHCY):

400 gr. Harina
20 gr. levadura fresca
1 c/s sal
2 c/s azúcar
4 c/s aceite
220 ml. agua tibia