

# Receta de masa de pizza casera

## Ingredientes para 2 pizzas medianas.

200 gr. agua, 300 gr. harina (mejor si es harina de fuerza), ½ cucharadita de sal, 1 sobre de levadura seca de panadería (ó 20 gr. levadura fresca), 15 gr. aceite de oliva virgen extra, semolina (opcional).

## Elaboración.

Para hacer la masa, primero mezclamos la harina con la sal y la levadura granulada en un recipiente amplio. Haz un volcán en el centro y añade el agua templada, en torno a 37°, y el aceite de oliva.

Remueve bien con un tenedor hasta que quede una masa lisa que se desprenda de las paredes del cuenco. Pasa a una mesa enharinada ligeramente, o mejor espolvoreada con semolina (sémola de trigo de molido muy fino).



Procede al **amasado**, para que la masa quede elástica y suba bien. Para ello aplasta y estira la masa con la base de la mano derecha, dobla la masa por la mitad y presiona de nuevo con la base de las dos manos. Repite el proceso de forma continuada durante cinco minutos.

Durante el trabajo se espolvorea de vez en cuando un poco de harina o semolina en la mesa de trabajo y en las manos, para que no se pegue mucho, pero siempre en pequeñas cantidades para no endurecer mucho la masa.



Para que quede muy elástica hay que proceder al **refinado** de la masa. Para refinarla aplasta y retuerce la masa, girándola y dando forma alargada sobre la mesa. Une los

extremos y amasa con los puños hasta fusionar el conjunto. Repite el proceso de amasado y estirado durante 5-10 minutos.



Pasa la masa, que debe quedar lisa y elástica, a un cuenco amplio ligeramente aceitado. Cubre con film transparente o con un trapo limpio y deja **fermentar** en sitio cálido durante 30-40 minutos, o hasta que doble su volumen. En invierno puede tardar más tiempo, según la temperatura ambiente.

Una vez fermentada, pasa a la mesa enharinada y aplasta la masa con los puños suavemente para eliminar el exceso de gas formado en el interior. Corta en dos o tres porciones y **estira la masa con rodillo** sobre la mesa, hasta que quede fina, máximo unos 3-4 mm. de grosor, dependiendo del resultado final que busquemos.



Si nos gustan pizzas muy finas y crujientes, deja **reposar** la masa en una bandeja de horno espolvoreada de semolina durante 10 minutos, cubre con los ingredientes deseados (tomate en rodajas o triturado, mozzarella, anchoas, aceitunas, etc.), riega con un hilo de aceite de oliva virgen y hornea a horno muy fuerte, 250°-290° unos 10 minutos, o hasta que quede crujiente y dorada.

\*Si queremos una pizza de masa más gruesa y esponjosa, dejemos fermentar de nuevo el disco de masa durante 35-40 minutos, hasta que suba lo suficiente. Cubrimos con los ingredientes y horneamos a 220° unos 20 minutos.

