

TINY

PIZZA

Ingredientes

75-150 ml agua templada
1/2 cucharadita de azúcar
1 bloque de levadura
225g de harina
1 cucharadita de sal
400g de tomates en lata
125g de mozzarella
Hojas de albahaca



1

La masa tarda un poco en fermentar, por eso es mejor empezar dos o tres horas antes.

Pon 50ml de agua templada, con el azúcar y la levadura, remueve y déjalo en un lugar cálido 10min, hasta que haga espuma.

Pon la harina y la sal en un cuenco, añade la levadura y el agua para formar una bola blanda.

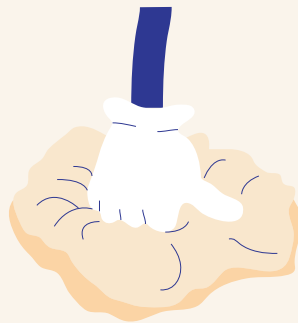
2

La bola debe quedar suave, sin pegarse a tus dedos.



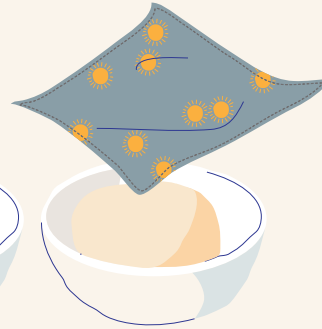
3

Déjala que crezca, cuando tenga el doble de tamaño, amásala nuevamente otros 5 min.



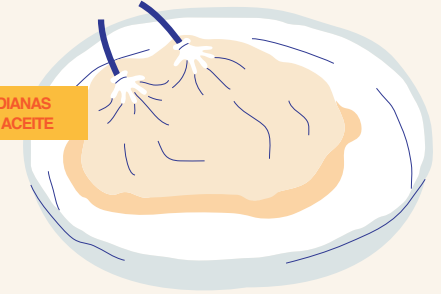
4

Espolvorea harina sobre la encimera, pon la bola, amasa 5 min, cuando se vea homogénea y elástica, pásala a un cuenco engrasado.



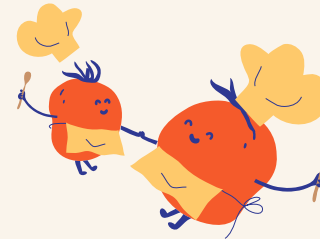
5

DIVIDE LA MASA EN DOS, SALEN 2 PIZZAS MEDIANAS ESTÍRALAS EN LA PIZZERA, CON UN POCO DE ACEITE



6

Usa tomate en lata al natural, ponlo en el centro de la masa, sin llegar a los bordes.



7

Agrega queso mozzarella, y hojas de albahaca, luego al horno precalentado a 230°C- 25 min

