

# El secreto para hacer una masa para pizza rica y fácil

22/01/2024



La masa de pizza es una mezcla de harina, agua, levadura y sal, amasada y dejada reposar para luego estirarla en una base delgada que se hornea, resultando en la característica textura crujiente o suave según el estilo deseado.

## Ingredientes:

- 2  $\frac{1}{2}$  tazas de harina de trigo
- 1 taza de agua tibia
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de levadura seca activa

La masa de pizza típica suele tener un peso promedio de

alrededor de 200 a 250 gramos, pero las porciones pueden variar según el tamaño y el estilo de la pizza.

## Preparación

1. En un tazón pequeño, mezcla el agua tibia con el azúcar. Espolvorea la levadura seca sobre el agua y deja reposar durante unos 5-10 minutos, hasta que la mezcla esté burbujeante.
2. En un tazón grande, mezcla la harina y la sal. Haz un hueco en el centro y agrega la mezcla de levadura activada y el aceite de oliva.
3. Comienza a mezclar los ingredientes con una cuchara de madera o una espátula hasta que la masa comience a unirse.
4. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amásala durante unos 8-10 minutos, o hasta que esté suave y elástica. Agrega un poco más de harina si la masa está demasiado pegajosa.
5. Forma la masa en una bola y colócala en un tazón ligeramente aceitado. Cubre el tazón con un paño limpio o papel film y deja que la masa repose en un lugar cálido durante aproximadamente 1-2 horas, o hasta que haya duplicado su tamaño.
6. Una vez que la masa haya aumentado su tamaño, precalienta tu horno a la temperatura más alta posible (generalmente alrededor de 220-250°C).
7. Voltea la masa levemente para desgasificarla y luego colócala sobre una superficie enharinada. Estírala con las manos o usa un rodillo para darle la forma deseada.
8. Transfiere la masa estirada a una bandeja para hornear enharinada o una piedra para pizza.
9. Agrega tus ingredientes favoritos de pizza: salsa de

tomate, queso, vegetales, carnes, etc.

**10.** Hornea la pizza en el horno precalentado durante aproximadamente 10-15 minutos, o hasta que la masa esté dorada y crujiente, y el queso esté burbujeante y derretido.

**11.** Saca la pizza del horno, deja enfriar un poco, córtala y disfruta!

Recuerda que esta es una receta básica, y puedes personalizarla según tus preferencias agregando hierbas, especias u otros ingredientes a la masa. ¡Buen provecho!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)