

# Masa de pizza

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 0 '
- 1



Comentario nutricional

Puede hornear a 160º, sin ingredientes, las bases de pizza ya extendidas hasta que empiecen a tomar color. De esta manera son aptas para cocinar inmediatamente o bien se pueden congelar y ser usadas en otra ocasión.

## Modo express

1. Coloque la cuchilla plástica en el bol de la máquina. Vierta la harina, la sal y desmenuce la levadura encima.

2. Cierre la tapa y accione el selector a velocidad 1. Sin detener el movimiento, vierta el agua por el orificio superior y deje que se integre y se forme la masa. Continúe amasando durante 3-4 minutos.

3. A continuación, vierta todo el aceite lentamente pero de forma constante por el orificio superior. Cuando acabe, abra la tapa y compruebe que la textura de la masa sea correcta. Deposite la masa sobre la mesa previamente enharinada, divídala en dos bolas y déjelas reposar en la nevera durante una hora antes de extenderlas y formar las bases de pizza. Para un mejor resultado, hornee sobre una bandeja especial para pizza.

**Accesorios:** Cuchilla plástica para amasar