

Masa para pizza casera y deliciosa



masa para pizza cocinada

¿Recordáis la masa del [pan con pasa casero](#) que publique hace poco?, pues en esta ocasión la vamos a utilizar para hacer masa para pizza casera y deliciosa. Quise aprovechar parte de la masa preparada para hacer el pan y una de la opciones fue hacer una pizza para esa noche cenar con la familia. Realmente el resultado fue genial y ya me están pidiendo que lo repita.

Ingredientes de la masa para pizza:

La cantidad a prepara depende mucho del tamaño de pizza o de la cantidad de masa que se quiere obtener pero en este caso las cantidades serán adecuadas para una pizza de buen tamaño para compartir en familia o con amigos.

Un consejo. Si te sobra masa no la tires porque la puedes conservar en el frigorífico unos días y te puede servir para otra pizza casera.

- 250g de harina de trigo
- 100ml de agua tibia
- 25ml de leche tibia
- 10ml de aceite de oliva
- 8gr de sal
- 2gr de azúcar
- 10gr de levadura prensada

Preparación de esta deliciosa masa para pizza casera:

1. Preparamos el agua tibia y disolvemos la levadura prensada hasta que esté totalmente homogénea y disuelta.
2. En un recipiente mezclamos la harina con el azúcar y la sal.
3. Cuando hemos removido un rato añadimos el agua y la levadura disuelta, el aceite y la leche y amasamos hasta que tengamos una mezcla lo más homogénea posible.
4. En una superficie plana y limpia tiramos un poquito de harina y amasamos la mezcla hasta que esté bien mezclada. La harina es solo para evitar que se pegue la masa de pizza.
5. Dejamos la masa para pizza en un recipiente y lo cubrimos con un paño húmedo para evitar que se seque la superficie de la masa.
6. Dejamos el recipiente con la masa y el paño en un lugar cálido de la cocina fermentando hasta empiece a aumentar su tamaño.
7. Cuando la masa haya fermentado un rato (Unos 45-60 min.) veremos que tiene como burbujas de aire en su interior. Es el momento de volver a amasar tirando un poco de harina en una superficie limpia.

8. Cuando hemos amasado y vemos que la masa es homogénea con un rodillo alisamos la masa al gusto teniendo en cuenta que al hornear subirá un poco. A nosotros en casa nos gusta la masa para pizza no muy gruesa y por eso le damos mucho con el rodillo.
9. Calentamos el horno a 180°C y mientras calienta añadimos los ingredientes sobre la masa al gusto.
10. A 180°C ya podemos meter nuestra deliciosa pizza durante 15-20 min. El tiempo dependerá de dos cosas, por un lado garantizar que nuestra masa para pizza se cueza y por otro lado cuanto queremos que la pizza quede dorada.

Como consejo si quieres una masa que no suba mucho no le des mucho tiempo de fermentación y dale bien con el rodillo. Todo dependerá de como la quieras.

Así que ya lo veis. Ahora sólo falta por pelearse para coger el trozo de pizza que más nos guste y sobre todo no hay que despistarse que te queda sin. Por cierto, si por curiosidad queréis saber más sobre la pizza en la [wikipedia](#) podrás descubrir su historia.