

Masa per fer pizza



Massa de pizza casolana, esponjosa i bona.

Per 2 pizzes tamany safata

Temps: 30min +repòs

Ingredients:

- – 500 gr. de farina
- – 10 gr de sal
- – 1 cullerada de sucre
- – 1/4 de litre d'aigua
- – 1 rajolí d'oli
- – 1 culleradeta de mantega
- – 1 sobre de llevat en pols
- – 1 got d'aigua tèbia



Elaboració:

PAS 1: Posem l'aigua en un bol amb el llevat i el sucre.

Remenem.

PAS 2: Afegim la farina, la mantega mig desfeta, un rajolí d'oli i seguim amassant de sota cap a dalt.

PAS 3: La deixem reposar 30 min. tapada.

PAS 4: Passat el temps, amassem una mica més, tallem en 2 porcions. Donem forma amb el corró.



