

## PIZZA CLÁSICA (CON LEVADURA)

### INGREDIENTES:

300 ml de agua tibia a 40°  
30 gr de azucar  
5 gramos de levadura seca

Disolver y dejar reposar para que se active durante 10"

Aparte mezclar esto:

450 gramos de Harina Fuerza  
2 cditas de sal  
2 cdas de aceite de oliva

### PREPARACIÓN:

- Mezclar con gancho la harina, la sal y el aceite de oliva en una amasadora durante 5 " y agregar la mezcla de la levadura previamente activada (con el agua y el azúcar)
- Amasar todo unido unos 10 " en una mesa enharinada formar una bola y colocar en un bowl aceitado, tapar y dejar reposar por 1 hora.
- Amasar y dividir en 2 bolitas independientes , ( se puede guardar una en la nevera 24 horas o congelar )
- Amasar la bolita restante por 3 minutos y colocar de nuevo en el bowl. Dejar reposar por 20-30" tapado
- Extender y darle forma de pizza sin oprimir los bordes, solo amasar en el centro. Ponerle salsa de tomate y queso mozzarella rallado (unos 300 gr.) hasta cubrir completamente. Tambien se puede agregarle tomate natural.
- Colocar en un molde o bandeja plana a la que se le puede poner una cda. de polenta .
- Precalentar horno al máximo 250° C con inducción ( ventilador )
- Hornear por 5 " o hasta que esté dorada y el queso se haya derretido

cuando esté fuera del horno se le pueden colocar camarones o anchoas .



<https://www.youtube.com/watch?v=atKtlyhcRIM>