

PIZZA NAPOLITANA (CON LEVADURA)

2 pizzas pequeñas

INGREDIENTES:

250 G de harina fuerza sacada de la nevera
2.5 gramos de levadura fresca
5 gr. De sal
175 gr de agua fria
12.5 ml de aceite
200 gr. De Queso mozzarella rayado

PREPARACIÓN:

- Mezclar con gancho la harina, la sal y la levadura , y 150 ml de agua fria. Luego conforme se va consolidando la masa se le pueden agregar los restantes 25 ml de agua
- Agregar la mitad del aceite y amasar con las manos hasta dejarlo incorporado y luego agregar el aceite restante. Seguir amasando hasta dejar totalmente incorporado el aceite.
- Dejar reposar por 15 minutos
- Amasar en forma de bola unos 5" y colocar en un bowl con film transparente.
- Colocar en la nevera por 1.5 horas
- Dejar a temperatura ambiente o a 26ª por 1.5 horas
- Colocar la bola sobre una mesa enharinada y colocar harina o polenta en la parte superior
- No desahacer las burbujas de la masa y empezar a formar las 2 pizzas pequeñas o una grande **DEJANDOLE UN BORDE GRUESO**
- Agregar el queso, hierbas provenzales, romero, pimienta y lo que se desee encima
- Precalentar horno al máximo 250°, con calor arriba y abajo
- Hornear por 5 " en la rejilla inferior y luego unos 7 a 10 minutos en la rejilla superior o hasta que esté dorada y el queso se haya derretido.
- cuando esté fuera del horno se le pueden colocar camarones o anchoas

