

Pizza casera



Tiempo de
preparación

120 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la masa:

Una pieza de Huevo San Juan o 2 de taza de Huevo Líquido San Juan

1 kg de harina

1 cdta. de sal

22 g de levadura seca

1-2 tazas de agua tibia

Para la salsa:

1 kg de tomate

2 dientes ajo

Aceite de oliva al gusto

Orégano al gusto

Albahaca al gusto

Pimienta y sal al gusto

Para la pizza:

Queso al gusto

Los toppings de tu preferencia

Preparación

Para la masa:

1. Haz una montaña con la harina y deja un hueco en el centro para darle la forma de un volcán.
2. En ese agujero, agrega la levadura y 2-3 cucharadas de agua tibia; disuélvela completamente con las manos. Después agrega la sal y la pieza de Huevo San Juan e intégralo todo dentro del hueco.
3. Poco a poco integra la harina con la mezcla anterior, hazlo desde el centro hacia afuera.
4. En el proceso ve añadiendo agua poco a poco para integrar la masa, continúa hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
5. Cubre la masa y déjala reposar por una hora, debe duplicar su tamaño.

Para la salsa:

*Si lo deseas puedes omitir este paso usando salsa para pizza ya preparada.

1. Licúa los tomates cocidos.
2. Calienta el aceite en una cazuela, agrega los ajos picados y saltéalos.

3. Agrega los tomates licuados y las hierbas de olor.

4. Salpimenta y deja reposar hasta que tome una consistencia espesa.

Para la pizza:

1. Divide la masa dependiendo el número de pizzas que vas a preparar y su tamaño; sobre una mesa enharinada aplana cada porción con un rodillo.

2. Coloca una capa de salsa, encima agrega el queso y los toppings que desees.

3. Hornea a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente.