RECETA

MASA DE PIZZA

INGREDIENTES			
MASA DE PIZZA	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**PROCESO**
Biga	282	g	Poner en el cuenco de la amasadora la masa de biga junto a la levadura de la masa y el agua. Añadir el azúcar, la harina y la sal. Cuando esté casi todo integrado añadir el aceite y amasar durante 10 m. Dejar reposar la masa durante 30 m. Volver a amasar unos 10 m. y dejar reposar tapado hasta doblar el volumen. En una mesa aceitada dividir en las porciones de masa que vayas a realizar. Con ayuda de las manos ir relajando la masa en la mesa con un poco de harina y sémola en la base para formar las pizzas. Colocar en una bandeja con papel de horno. Rellenar a gusto y hornear a máxima potencia en el horno durante 10/15m.
Harina panificable	500	g	
Levadura fresca	Entre 2 y 3	g	
Sal	12	g	
Azúcar	15	g	
Agua templada	350	g	
Aceite Oliva Virgen Extra	30	g	

Biga	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**PROCESO**
Agua	80	g	La noche anterior preparamos la biga. Mezclar la levadura en el agua y añadir la harina hasta conseguir que esté todo integrado. Nos quedará una masa muy seca. Filmar y reposar en el frigorífico toda la noche. Sacarlo por la mañana para atemperar unos 20 minutos antes de comenzar a elaborar la masa.
Levadura fresca	2	g	
Harina floja	200	g	

PRESENTACIÓN	