Pizza casera

08/07/2016



¡Por fin ha llegado! Hoy toca pizza, no sé qué tendrá pero a todo el mundo le gusta, desde los más pequeños a los más mayores. Existen **infinidad de maneras diferentes de preparar la base para pizza**, esta es una de las más fáciles. Por supuesto, después podéis cubrirla con vuestros ingredientes preferidos.

En casa nos encanta la pizza casera.

Ingredientes:

- 200 gramos de agua.
- 75 gramos de aceite de oliva virgen extra.
- 20 gramos de levadura fresca.
- 400 gramos de harina.
- 1 cucharadita de sal.

Con estas cantidades os saldrán dos pizzas grandes.

Comenzaremos calentando el horno a máxima potencia 250º.

Elaboración con Thermomix:

- Poner en el vaso e**l agua, el aceite y la levadura**. Programar 2 minutos 37º velocidad 2.
- A continuación **verter la harina y después la sal**. Programar 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga.
- **Dejar levar** dentro del vaso tapado, sobre algo más de media hora.
- Pasado este tiempo sacar del vaso y sobre una superficie enharinada y con las manos untadas de aceite, **amasar ligeramente, dividir la masa en dos e ir formando la pizza estirando** con las manos o un rodillo, dándole forma redondeada. **Poner sobre un papel sulfurizado para que nos sea más fácil pasarla luego a la bandeja de horno**.



Elaboración tradicional:

- **Diluir en el agua templada la levadura y el aceite**.
- **Añadir la harina poco a poco** y por último la sal.
- **Amasar** sobre una superficie enharinada, **con las manos untadas de aceite**, hasta que veamos que ya no se pega y se maneja bien. Formamos una bola y la dejamos levar **en un bol tapada con un paño algo más de media hora**. Conviene que la dejemos en un lugar resguardado.
- Pasado este tiempo volvemos a amasar ligeramente, **dividir la masa en dos e ir formando la pizza** estirando con las manos o un rodillo dándole forma redondeada. Poner sobre un papel sulfurizado para que nos sea más fácil pasarla luego a la bandeja de horno.

Ahora solo queda poner sobre la base de pizza, una **capa de tomate frito, ingredientes a nuestro gusto, y queso, mucho queso**. Podéis aderezarla con orégano o hierbas provenzales.

Meter en el horno y bajar la potencia a 225º, hornear hasta que esté doradita.

Como veréis en las fotos, yo las he hecho distintas, una es de verduras: cebolla, espárragos, tomates cherry (las cuales he horneado antes unos minutos para que queden más tiernas y pierdan un poco de agua antes de ponerlas sobre la pizza), aceitunas negras y anchoas. Y la otra, la he hecho de bacón, anchoas, huevo y rodajas de queso fresco mozzarella.

¡Espero que las disfrutéis!

