

## RECETA PARA PIZZA

## Ingredientes masa:

- 1 1/4 taza de agua tibia (más hacia lo caliente)
- 1 cucharada de levadura (poco menos si quieres más delgada)
- 4 cucharadas o poco menos de aceite de oliva
- 4 tazas de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar (poco menos para que quede más salada )

## Ingredientes para la parte superior:

1. Queso rayado Smart (hay de checo cuál y te mando foto)
2. Salsa Ragu, para pizza o tradicional
3. Cualquier otro ingrediente que quieras agregar (jamón, piña, champiñones, aceitunas, pimiento morrón, cebolla en rajadas, pera rebanada, espinacas, albahaca)

## Pasos a seguir:

1. Mezclar levadura y agua. Dejar reposar por 5-10 min
2. Mezclar ingredientes secos
3. Agregar levadura a ingredientes secos
4. Agregar aceite de oliva
5. Amasar con cuchara y luego manos
6. Empujar y estirar hasta que quede más chiclosa y húmeda (no aguada)
7. Tapar y dejar reposar en el sol por min 30 minutos hasta que esponje
8. Sobre superficie con aroma amasar y golpear la masa por un minuto o hasta que todo este uniforme.
9. Estirar con palo. Entre más estirado más delgada la pizza
10. Colocar en una charola redonda o rectangular con un poco de spray para evitar que se pegue. Agrega salsa generosamente y coloca los ingredientes dejando el queso para el final si así lo deseas.
11. Poner al horno temperatura 475° F de 10 a 15 minutos aproximadamente.  
La masa deberá estar dorada.
12. Corta las rebanadas uniformemente y comparte con la familia.

