

# PIZZA MASA



## OSAGAIK

- 300g irin
- 5g okindegiko legami
- Ur epel basokada 1
- 1 eta 1/2 goilarakada olio
- Gatza
- Pizzarentzat osagaiak

## PROZEDURA

Legamia ur epeletan jarri, eta nahastu disolbatu arte. Utzi pixkatean espumatxoa atera arte.

Irina, olio, gatz eta ur+legamia ondo nahastu. Behar adina ur edo irin gehitu, masa behatzetatik separatzen den arte. Ondo landu. Ontzi batean jarri, trapu batekin estali eta leku epel batean utzi 1 ordu inguru (hazi dadin).

Orea labeko ontzi batean ondo zabaldu, nahi diren osagaiak gainean

## INGREDIENTES

- Harina 300g
- levadura de panadería 5g
- un vaso de agua tibia
- 1.5 cucharadas de aceite
- sal
- ingredientes para la pizza

## ELABORACIÓN

Pondremos la levadura en agua tibia y le daremos vueltas hasta que se disuelva. Lo dejaremos un ratito hasta que le salga espuma.

Mezclaremos el agua con levadura con aceite, harina y sal. Añadiremos la cantidad necesaria de agua y harina a la masa, mezclarlo bien hasta que se separe de los dedos. Pondremos la masa en un recipiente y lo dejaremos reposar durante una hora (para que fermente).

Coger un recipiente del horno y poner la masa sobre un papel para hornear, de

jarri eta labean egin 220°Ctara 20 minutu inguru.	modo que quede con la forma de una pizza. Añadiremos los ingredientes que queramos encima y ¡Al horno! 220 grados 20 minutos.
---	---