



## PIZZA MASA

### OSAGAIAK

- 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, olioa, gatza 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 (hazidadin).

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 220ºC tara 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.