



MASA PARA PIZZA

Hola, hoy les voy a enseñar a hacer masa para pizza (prepizza)

Los ingredientes para esta receta son:

- 2 tazas de harina
- ¼ taza de aceite vegetal (60 ml)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva (también puede ser aceite vegetal)
- Salsa de Tomates para pintar la prepizza
- Sal a gusto
- ½ pan de levadura, y lo ponemos en un recipiente
 - ¾ de taza de agua tibia
 - 1 cucharadita de azúcar y lo dejamos leudar por unos 10 a 15 minutos antes de comenzar a preparar

Yo lo tengo listo acá, esta levadura es para mostrar, porque aquí tengo lista mi levadura.

La receta:

1.- Preparamos la masa:

Las 2 tazas de harina para nuestra pizza, le ponemos sal a gusto, esto es muy a gusto, cada cual sabe que tanta sal le pone, tenemos esto incorporado

Le hacemos un huequito en el centro, ponemos la levadura, mezclamos

Le ponemos el ¼ de taza o 60 ml de aceite y mezclamos

Esta masa la debemos dejar leudar por lo menos 1 hora, esta es una masa que debe quedar relativamente blanda

En este caso me está faltando un poquito de agua tibia, así que le voy a agregar

Tiene que quedar una masa blanda que quede pegada en los dedos, para después trabajarla

Vamos a usar un poquitito de harina para limpiarme de la masa



2.- Esta masa ahora la dejamos leudar por lo menos 1 hora. Para dejarla leudar, la tenemos que tapar con unos paños, así, y con un plástico. Por lo menos 1 hora a 1 hora y 15 minutos

Cuando esto está leudado, ahí la trabajamos en los moldes de prepizza

La vamos a dejar aquí, yo voy a dejar preparados los moldes de prepizza y marinados para colocar las masas y llevarlas a hornear

Con esta receta yo hago 2 prepizzas, de este tamaño, el tamaño depende del grosor que ustedes le den a su masa

En un ratito más volvemos con el resultado

3.- La masa ya leudó. Vamos a verla, vamos a sacar los envoltorios, miren que preciosa masa

Ahora le vamos a poner un chorro de aceite de oliva, puede ser aceite vegetal, pero queda mejor con aceite de oliva, un chorro que puede significar 2 cucharadas soperas

Y ahora la mezclamos y la dividimos en 2 para trabajarlas en los moldes de prepizzas

4.- Acá la tenemos y comenzamos a trabajarlas

Ya la dividí en 2, para las 2 latas de pizza, entonces la primera prepizza ya la tengo lista

Ahora la segunda prepizza la voy a trabajar en este molde,

Ésta la estoy haciendo para que ustedes la vean, trabajando la segunda prepizza

La vamos esparciendo, a mí me gusta que quede fina, finita

Ustedes, esta receta la pueden doblar, poner 4 tazas de harina, 1 pan de levadura y hacer 4 prepizzas y congelarlas, quedan muy bien

La masa congelada no se echa a perder, dura mucho tiempo y ustedes pueden tener lista una prepizza cuando les dé ganas de comer una pizza y la rellenan de lo que les guste

Yo voy a rellenar hoy una y la otra la voy a guardar, la voy a congelar

Ya está bien estirada la masa

Ahora la voy a pintar con salsa de tomates, bien pintadita por todos lados

Para llevarla al horno que está precalentado

El tiempo de cocción de esta masa, más o menos 20 a 25 minutos, con fuego abajo

Ya la tenemos pintada

Ahora la voy a pinchar con un tenedor

Ahora esta masa va al horno, precalentado

Les quiero mostrar una prepizza congelada para que vean que es muy fácil usarla después

Yo aquí tengo una masa que está congelada, yo la tengo que cortar a la mitad, porque mi freezer es a lo largo y al ser a lo largo es muy angosto. Por lo tanto, entera no me entra la prepizza

Pero quiero que vean como queda de crocante y finita

Miren, doradita. Y yo la puedo usar cuando quiera

Así que les aconsejo que doblen la cantidad, si quieren y pueden hacer 4 y la pueden congelar

5.- Ahora voy a sacar la prepizza del horno, aquí está

Vamos a dejar el horno prendido para ponerla después que esté listo el relleno

Vean como quedan las prepizzas



6.- En este caso yo voy a rellenar con vegetales: espinaca, champiñones, zanahorias, pimentón

Solo para mostrarles cómo queda finalmente una pizza hecha en casa

Pero la intención de este tutorial es enseñar a hacer la masa de pizza

Ustedes la rellenan de jamón, de pepperoni, de vegetales, de lo que les guste

Está quedando muy bonito el relleno

Vamos a ponerle el queso granulado. Hay personas que le gusta con mucho queso y a otras con menos, a mí no me gusta demasiado queso.

Está lista y ahora va a ir al horno para gratinar, 7 a 10 minutos más o menos en el horno

7.- Voy a sacar la pizza del horno para ver como quedó

Vamos a poner la otra

Miren que preciosura, la voy a poner en esta madera para que se aprecie mejor y la voy a cortar

Miren lo crocante que está



Terminada la receta de masa para pizza

