HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Pizza casera

20min · 2 raciones · 382 kcal

Ingredientes

- **150g** harina de trigo
- **2.5g** levadura fresca
- **50g** cerveza
- **50g** agua
- **1 cucharada** de AOVE
- Sal
- Sémola para estirar la masa

POR RACIÓN

Proteínas	9,3 g
Grasas	7,8 g
Hidratos	66 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Mezclamos la harina con un poco de sal
2. Disolvemos la levadura en el agua caliente
3. Mezclamos el agua con levadura en la harina
4. Amasamos y añadimos la cucharada de AOVE
5. Amasamos hasta formar una bola que no se pegue en las manos
6. Dejamos fermentar la bola en un bol tapado con un paño durante 20 minutos
7. Estiramos la masa y le damos forma en una superficie cubierta con sémola para que no se nos pegue a la mesa
8. Cubrimos la pizza con los ingredientes que más os gusten
9. La colocamos lo más abajo posible de horno durante 20 minutos a máxima potencia
10. Disfrutar de una buena pizza casera

RECOMENDACIONES

Los ingredientes en la pizza: menos es más

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto