LECCIÓN 2.2 Hoja de trabajo

**Mi pizza favorita**

**Ingredientes**

 • 10 g de levadura fresca o 7 g de levadura deshidratada

 • ½ cucharadita de azúcar

 • 375 g de harina italiana y algo más para enharinar

• 1 cucharada de aceite de oliva

**Para la salsa de tomate:**

 • 3 cucharadas de aceite de oliva

 • 1 cebolla picada

 • 1 diente de ajo aplastado

 • 2 latas de 400 g de tomates italianos picados

**Para la cobertura:**

 • 3 bolas de 125 g de queso *mozzarella* rallado

• albahaca fresca, para servir

**Método**

 • Mezcla la levadura y el azúcar con 250 ml de agua
tibia y déjala reposar durante 10 minutos.

 • Pon la harina en un recipiente; agrega la mezcla
de levadura y el aceite. Bate a velocidad media
por 10 minutos. Pon la masa en otro recipiente,
cúbrelo con un paño y ponlo en un sitio cálido
para que duplique su tamaño. Esto tomará más
o menos 1½ horas.

 • Para la salsa, calienta el aceite en una sartén a fuego moderado. Añade la cebolla y cocina por 3 minutos moviendo constantemente. Añade el ajo, una cucharadita de sal y otra de pimienta negra, y cocina por 2 minutos más. Añade los tomates y déjalos hervir durante 20 minutos, mueve de vez en cuando.

 • Cuando la masa haya duplicado su tamaño, ponla
en una superficie ligeramente enharinada y amásala
por 4 minutos. Divídela en 6 bolas. Calienta el horno
a la máxima temperatura posible.

 • Extiende cada bola de masa con un rodillo, lo más delgada posible. Pon la base de masa en una charola para hornear. Úntale un poco de salsa de tomate, después ponle el queso y cualquier otra cosa
que te guste.

• Cocina entre 5 y 10 minutos, hasta que la base esté crujiente y el queso derretido. Espolvorea con albahaca
y listo.