

Base de pizza

Ingredientes:

5 cucharadas soperas de leche
5 cucharadas soperas de aceite
5 cucharadas soperas de cerveza
1 cucharadita soperas de levadura
10 cucharadas soperas de harina
sal

Preparación:

Para hacer la base de pizza vertimos los tres líquidos en un bol. Añadimos la levadura y la sal. Mezclamos un poco y vamos añadiendo la harina poco a poco, amasando con las manos.

Cuando quede una masa de pizza blanda y no se nos pegue en las manos, estará lista para alargarla y ponerla en la bandeja del horno.

Si queremos hacer una pizza añadimos a la base tomate frito y lonchas de queso y el resto de ingredientes al gusto: cebolla, queso, jamon, beicon, atún, salchichas...

Hornear la base de pizza de 15 a 20 minutos y ya tenemos nuestra pizza lista!