

Masa de pizza



Ingredientes:

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

Preparación:

Vertimos los tres líquidos en un bol, la levadura y la sal.

Mezclamos la masa de pizza un poco y vamos añadiendo la harina poco a poco, amasando con las manos.

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

Añadimos ingredientes al gusto: Hacemos una base de tomate frito y tranchetes, sobre ella añadimos cebolla, queso, jamon, beicon, atun, salchichas...

Hornear de 15 a 20 minutos y ya tenemos nuestra pizza lista.