

El secreto, esta vez sí, está en la masa

Escrito por Aldo Bergomi



La elaboración de la masa de [pizza](#) es muy sencilla. Importante, hay que prepararla unas seis horas antes de cocinar la pizza en sí. Lo ideal es hacer la masa de forma manual, aunque las máquinas de cocina ayudan. No olvidemos que amasar con las manos siempre es una terapia relajante...

Para hacer cuatro pizzas, necesitamos 450 gramos de harina, 20 gramos de levadura fresca, 220 gramos de agua con gas, diez gramos de sal, 25 gramos de aceite de oliva y una cucharada de azúcar. Una vez conseguido los ingredientes, disuelve la levadura en agua templada. A continuación añade el aceite, mezclar bien e incorpora la harina, el azúcar y la [sal](#). Vuelve a mezclar y amasa hasta que la masa se desprege de las paredes, puede ser que necesites más agua o más harina, dependerá de la harina utilizada. Pero bastará con añadir a medida que se requiera.

Haz una bola con la masa de pizza y déjala reposar a temperatura ambiente (ojo, cierra las ventanas) y cubre con un paño limpio y seco en una superficie enharinada o en un cuenco que sea bien amplio para que tenga espacio para crecer. Llegado el momento de hacer las pizzas, basta con hacer las porciones y amasar procurando que quede una base de pizza fina. Después cúbrela con los ingredientes que más te gusten, hornea y disfruta.