



MASA DE PIZZA CON PREFERMENTO

Ingredientes (para 1 pizza de 26 cm):

Para el prefermento

- 3 g levadura fresca de panadería
- 75 g harina de trigo
- 95 ml agua templada

Para el rebozado y la fritura

- 75 g harina de trigo
- 3 g sal
- 5 g azúcar
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen

Elaboración:

1. Mezclar los 3 ingredientes del prefermento en un bol con una cuchara hasta que no haya grumos.
2. Tapar con papel film y dejar a temperatura ambiente o en lugar cálido hasta que duplique su volumen y esté lleno de burbujas de aire.
3. Cuando el prefermento esté listo incorporar la sal, el azúcar, el aceite de oliva y la harina tamizada poco a poco y mezclar con una cuchara hasta conseguir una masa homogénea y muy pegajosa.
4. Verter sobre la superficie de trabajo sin nada de harina y trabajar hasta conseguir una masa lisa, uniforme y que no se pega a las manos.
5. Dejar reposar en lugar cálido hasta que duplique su volumen.
6. Estirar al diámetro deseado (con rodillo o a mano porque es muy suave y elástica) y colocar sobre una bandeja de horno o plato especial para pizza ligeramente enharinado.



7. Echar una base generosa de salsa de tomate frito, espolvorear con orégano y repartir una mozzarella di buffala cortada en rodajas en forma de flor.
8. Añadir unas aceitunas negras sin hueso y atún desmigado al gusto o elegir el relleno de nuestra elección.
9. Hornear a 230°C en horno precalentado con funión pizza o calor en la parte inferior del horno, durante 8 minutos aproximadamente o hasta que los bordes comiencen a dorarse.
10. Sacar del horno y degustar recién hecha aunque ¡con mucho cuidado porque estará quemando.