

PIZZA ITALIANA

Ingredientes: 2 cubiletes y medio (200 Gr.) de leche, 1 cubilete (100 gr.) de vino blanco; 1 dado de levadura de panadería; 1 cubilete de aceite (100 gr.); 20 gr. de azúcar; 20 gr. de sal; 550 gr. de harina.

Procedimiento: Echar en el vaso el aceite, la leche, el vino el azúcar y la levadura, programar 40°, velocidad 1 , 40 seg. Añadir la harina y la sal y programar velocidad 5, 20 seg. Y después poner velocidad espiga 2 min. y medio. Extender la masa sobre una placa de horno, dejamos levar y cocemos unos 20 minutos a 150/180°, echamos los ingredientes a placer y finalizamos con otros 10 minutos de cocción.

Estirlarla bien porque sube mucho.

Un truco para que la pizza con atún quede jugosa, mezclar el atún escurrido con la salsa de tomate, orégano y pimienta y echar eso sobre la masa de la pizza, luego poner las lonchas de queso y por encima el resto de los ingredientes y al final el queso rallado, os aseguro que está de muerte y no sale seca como cuando se echa el bonito por encima