

PIZZA CON LECHE

Ingredientes:

150 ml de leche

100 ml de agua

20 gr de levadura

400 gr de harina

Disolver la levadura en agua templada

Verter todo, al final la levadura disuelta y amasar.
50 ml de aceite (5 cuch.)

Dejo la masa obtenida como una bola ½ hora en reposo.. Sobre ello amaso con el rodillo hasta hacer una masa fina.La enrolla en el rodillo y la paso a la bandeja de horno.

.

Luego echo los ingredientes: p.e. Tomate orlando, queso rallado el caserio y rodajitas de chorizo. “Puedo dejarlo así preparado y sin conectar la temperatura al ½ día dentro del horno y luego hacerla a la noche para cenar.”

El tiempo de horno son 20 minutos aproximadamente, pues depende del grosor de la pizza