



INGREDIENTES:

- 250 gramos de agua
- 25 gramos levadura fresca de panadería
- 230 gramos harina normal
- 230 gramos harina fuerza
- 75 gramos aceite oliva
- 1 ½ cucharada de sal

- 1 cucharada pequeña de orégano



- tomate triturado o tomate frito
- jamón de York
- atún
- champiñones laminados (o los ingredientes que nos gusten)
- queso rallado
- mozzarella rallada
- orégano para espolvorear



ELABORACIÓN:

1. Templar un poco el agua y disolver la levadura.
2. En un bol amplio colocar las harinas y hacer un hoyo e ir echando el agua mezclada con la levadura y removiendo con una cuchara de madera , del centro hacia fuera.
3. Añadir el aceite, sal y orégano, y terminar de amasar en la mesa de trabajo enharinada, cuando ya nos cueste remover.
4. Llevar a un bol enharinado formando una bola , tapar y dejar levar en un lugar cálido como una hora, hasta que doble volumen.
5. Des gasificar espolvoreando harina y dividir en unas 4-5 bolas, al estirarse finitas, dan mucho de sí.

- 6.** Llevar a la nevera un rato, para que la masa se relaje, mientras precalentamos el horno a 250 grados, bien fuerte. (El tamaño es el de los moldes normales de las pizzas).

- 7.** Estirar las bolas bien finas, como muestra la foto, pinchar con un tenedor y hornear (250 grados), 5 minutos, hasta que le salgan burbujitas a la masa.

- 8.** Sacar del horno, extender un poquito de tomate, sólo "manchar" la masa, una capa fina, para que no se humedezca, y vamos poniendo seguidamente el resto de ingredientes acabando con el queso y encima el orégano.

PIZZA SICILIANA (Tradicional)

