

PIZZAS SIN TACC



Ingredientes

250 gr. Premezcla sin tacc
1 cda de Azúcar
1 cda de Aal
4 cdas de Aceite
1 Huevo
10 gr. Levadura en polvo (o 25gs. De Levadura fresca)

Preparación

Disolvemos la levadura en agua tibia con el azúcar

Integramos en un bowl la premezcla, la sal, al huevo, el aceite y la levadura, luego batimos

Nos quedara un bollo liso y suave

Aceitamos una placa y disponemos como pizzas

Hornear a 200 grados (Horno fuerte)

Y a disfrutar