



Masa de “pan” para pizza en sifón.



Ingredientes

- 230g de agua mineral
- 2g de levadura fresca
- 230g de harina de fuerza
- 60g de clara de huevo



Masa de “pan” para pizza en sifón.

- 30g de aceite de oliva virgen extra
- 6g de sal

Preparación

Disolver la levadura en el agua, añadir la harina y remover bien. Dejar tapado en nevera 8 horas. (Podemos dejarla más tiempo y usarla como masa madre o mejorante en próximas masas que hagamos)

Con la masa fermentada, añadiremos triturando con batidora de brazo, la sal, aceite y clara de huevo.

Poner en sifón y reposar en nevera 2 horas.

Escudillar en superficie caliente, sartén, plancha, etc con un poco de aceite.

Tapar o pasar soplete para cocer la parte superior y poder darle la vuelta.

Dar la vuelta y usar como base de pizza.