

PAN DE PIZZA CASERO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas

Tiempo de cocción: 35 minutos

Sale 1 hogaza de pan



Ingredientes

2 cucharaditas de levadura

1 ½ tazas de agua tibia

3 ⅓ tazas de harina para todo uso

2 cucharaditas de sal

1 ½ cucharadas de azúcar

1 cucharadita de especias italianas

2 ½ tazas de toppings favoritos, cortados en cubitos, puede ser: salami, pepperoni, jamón, sundried tomatoes, cebollas verdes, aceitunas negras, pimienta roja, pimienta asado, etc).

½ taza de queso parmesano

1 ½ tazas de queso mozzarella rallado

1 cucharada de aceite de oliva

Salsa marinara para dippear

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, agrega el agua tibia y espolvorea la levadura, déjala reposar durante 3 minutos, hasta que salgan burbujas, así se comprueba que la levadura está activa todavía.
2. Incorpora la harina, la sal y el azúcar a la mezcla de la levadura, revolver con una cuchara hasta que se unan todos los ingredientes. (No hay necesidad de una batidora de pie :)).
3. Agrega tus "toppings", las especias italianas y el queso parmesano, combina bien; la masa estará pegajosa. Espolvorea con un poco más de harina si la sientes demasiado pegajosa.
4. Deja crecer la masa durante aproximadamente 1 hora, luego ponerla en el refrigerador para que siga subiendo durante 1 más.
5. Saca la masa del refrigerador y en un área de trabajo limpia, echa un poco de harina, poner la masa y estírala en un rectángulo de aproximadamente 11x17".

6. Esparce el queso mozzarella por encima y luego dobla por el lado largo, como un sobre. Sella los lados para que el queso no se salga y deja reposar mientras el horno se calienta a 425 F (220 C).
7. Hornea el pan, ya sea en una piedra para pizza o en una bandeja para hornear, durante 30 a 35 minutos, hasta que esté dorado.
8. Aproximadamente a la mitad, coloca un trozo de papel aluminio en la parte superior del pan para evitar que se dore demasiado.
9. Unos 3 minutos antes de sacarlo, cepillar ligeramente la parte superior con aceite de oliva y dejar que termine de hornearse. Dejar reposar sobre una rejilla para que se enfríe un poco antes de rebanar. Luego estará listo para disfrutar solo o con una salsa marinara para dippear.