



PIZZA CACERA

*La base perforada de la pizzera optimiza la circulación del aire, garantizando una cocción **CRUJIENTE** Y homogénea.*



Ingredientes

Para la esponja

- 1 taza de agua tibia
- 25 grs de levadura fresca
- 1 cucharada de azúcar común
- ½ taza de harina común

Para la masa

- 500 grs de harina blanca
- 10 grs de sal de mar
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Agua cantidad necesaria

Para arriba

- 400 grs de tomates cherry
- Tomillo y orégano a gusto
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Rúcula fresca
- 2 sobrecitos de Hileret Stevia en polvo
- 400 grs de parmesano (usarlo en hebras)
- Pimienta, oliva y sal marina para colocar sobre el parmesano.

Instrucciones:

Para la esponja:

1. Mezclar la levadura con la agua tibia y la harina.
2. Dejar en un lugar tibio sin corriente de aire por una media hora.

Para la masa:

1. Colocar en un bowl harina y sal.
2. Hacer un hueco en el centro y agregar allí la esponja previamente preparada, el aceite de oliva e ir incorporando agua hasta formar una masa suave, blanda y lisa.

3. Terminar de amasar en la mesada.
4. Después de amasar, dejar descansar por 30 minutos más la masa tapada con film.
5. Desmasificar la masa y estirlarla bien finita.
6. Calentar una sartén y cocinar la pizza de ambos lados hasta que esté crocante.

Para arriba:

1. Colocar los tomates en una sartén con un poco de aceite de oliva, tomillo, Hileret Stevia a gusto y ajos.
2. Cocinarlos por 15 minutos.
3. ¡Decorar la pizza con esta preparación y disfrutar!

Celestina

BAZAR & DECO