

# Masa para Pizza

3 tazas de harina all-purpose  
1 sobre de levadura (active dry yeast)  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de azúcar  
1 taza de agua tibia (110° F/45° C)

Combine agua tibia, azúcar y levadura.. deja que se ponga cremosa (como 10 minutos) En una maquina echas la harina, sal, y aceite.. Agregas la mezcla de levadura y lo bates a velocidad baja para obtener un masa, como 10 minutos.

Echas la masa en un bol ligeramente engrasado y tapas la masa con un paño limpio y deja descansar por 30 minutos. Luego haces la rueda de la pizza con un rodillo y le echas la salsa y queso deseada..

Cueza en el horno de 375 F (190 C) por 20 a 25 minutos.