

# PASTA PARA PIZZA



---

**Preparación :** 10 - **Reposo :** 1 h - **Cocción :** - - **Material :** -

---

**Ingredientes :** 4 PERSONAS

- 250 g harina - 10 g levadura panadera - 2 c.s aceite - 125 ml agua - 1 pizca de sal

---

1. Disolver la levadura en un poco de agua.
2. En la cuba con la cuchilla de amasar, poner la harina, la levadura diluida, la sal y el aceite.
3. Poner en marcha 30 segundos y añadir el agua por el tubo de llenado. Dejar reposar la pasta, cubrir con un lienzo y dejar subir durante una hora.

**Consejo del chef :**

Comprar la levadura preferentemente en una panadería.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

