

## ***Pizza con masa de larga fermentación***



Para 4 pizzas:

- 500 gr de harina de gran fuerza (W400) (yo utilizo la excelente harina para pizzas de <https://www.elamasadero.com/>)
- 290 gr - 335 gr de agua tibia
- 10 gr de sal
- 2 gr de levadura seca de panadero
- Aceite

Para la masa:

- Amasa todos los ingredientes hasta obtener una masa fina.
- Pon en un bol ligeramente aceitado y tapa con papel film o un gorro de plástico.
- Deja fermentar 8 horas.
- Divide la masa en 4 partes, y ponla en 4 recipientes (bol o túpers), tapa con papel film y deja fermentar en nevera entre 24 horas y 5 días.

Para hacer las pizzas:

- Saca la masa de la nevera, haz bolas y deja reposar un par de horas en una superficie con harina.
- Estira la masa (mejor con las manos)
- Pon tomate natural tgriturado, los ingredientes que prefieras y el queso.
- Hornea a máxima potencia (yo uso 300º), preferiblemente sobre plancha de acero o piedra de hornear en horno precalentado.

Opcional. Al sacar del horno poner unas gotas de aceite picante y espolvorea con especias para pizza