

Pizza

75g masa madre
225g agua
350g harina fuerza
8g sal

Primero mezclamos estas cantidades y ponemos 12 horas nevera tapado trapo

75g masa madre
125g agua
150g harina fuerza

Añdimos y amasamos 4 minutos madmasuel reposo 2 horas

100g agua
200g harina fuerza
8g sal
un chorro aceite

20 minutos horno a 200º

Probar 8 minutos a 250º

From:

<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:

<http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:pizza>

Last update: **2019/11/17 16:32**

