

Receta: Masa para minipizzas

Objetivo: Fomentar el gusto por la cocina y por probar alimentos nuevos.

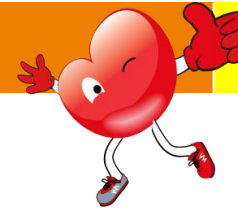
Ingredientes: 400 gr. harina, 200 gr. agua templada, una cucharadita pequeña de sal, 50 ml aceite de oliva, 25 gr levadura fresca, 1 tupper de plástico por persona.



Elaboración previa

1. En un bol grande introducimos parte de la harina. Dejamos unas 4 cucharadas de harina separadas para ir engordando la masa.
2. Con una cucharada hacemos un hoyo en el centro del bol y echamos la levadura disuelta en el agua.
3. Batimos con una cucharada de madera desde el centro hacia fuera y vamos poco a poco mezclando con la harina.
4. Añadimos el aceite de oliva y la sal (es importante que la sal y la levadura no entren en contacto directo para no tener problemas con el proceso de fermentación).

NOTA: las cantidades ofrecidas corresponden a la masa para dos pizzas familiares. De cada pizza familiar se pueden extraer unas 6 minipizzas, por lo que para que todos se lleven al menos una minipizza habría que hacer 2-3 masas grandes.



Receta: Masa para minipizzas

Elaboración

1. Llenamos las zonas donde vamos a amasar de harina, sacamos la masa del bol y repartimos bolas de masa al alumnado. La estiramos como un churro y la retorremos en espiral varias veces. Al final volvemos a juntar y amasar de nuevo durante unos 10 minutos hasta que no se pegue en las manos y dejamos toda la masa como una bola.
2. Enharinamos el tupper de plástico y dejamos reposar la masa unos 20-30 minutos.
3. Tras este tiempo amasamos la masa para darle forma de minipizza, utilizando las manos y algún utensilio que nos ayude a estirla.
4. Una vez estirada, utilizamos una tapa o una superficie circular, de unos 12-13 cm de diámetro para quitar los bordes que sobren.
5. Se introduce la masa en el tupper. Si se llevan más de una masa por persona se puede poner un trozo de papel de horno, de aluminio o de film para que no se peguen.

NOTA: para saber el tiempo que hay que dejar la masa en reposo apriétala con el dedo, si la masa vuelve a su posición original estará lista para preparar. Para facilitar que la masa no se pegue mientras se amasa échate un poco de aceite en las manos.