Pizza crocante  
  
INGREDIENTES  
  
Para hacer una premezcla casera   
Para 500 grs necesitamos  
Almidón de maíz 190 g  
Fécula de mandioca 120 g  
Harina de arroz 100 g  
Leche en polvo 60 g  
Fécula de papa 20 g  
Goma xántica 4 g  
Sal 6 g  
  
Una vez que hicimos la premezcla agregamos  
Leche en polvo 50 g  
Levadura en polvo 10 g  
Azúcar 1 cdita  
Aceite 50 cc  
Agua 250 cc  
  
PROCEDIMIENTO  
Pre mezcla casera  
Colocar todos los ingredientes secos en un bol, integrar para formar la premezcla casera.  
Agregar la leche en polvo y la levadura, adicionar el azúcar y el aceite.  
Incorporar el agua tibia, mientras se amasa.  
Dejar reposar la masa en un lugar tibio, con un hilo de aceite por encima y cubierta con film.  
Disponer una porción de la masa sobre una pizzera, dejar descansar 10 minutos más.  
Llevar a horno moderado por espacio de 10 minutos.  
Colocar la cubierta deseada.

