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.

