

# ¿Cómo hacer una pizza?



## Recetas #Soyvisual

**#Soyvisual**

Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).  
Material creado por Yuliya Markishova (tropicalstudio.com)

**Fundación** 

## INGREDIENTES MASA



400GR.  
DE HARINA



200ML.  
DE AGUA



2 CUCHARAS DE  
ACEITE DE OLIVA



UNA PIZCA  
DE SAL

## INGREDIENTES PIZZA



TOMATE FRITO



QUESO



CHAMPIÑONES



OLIVAS



TOMATE



JAMÓN DE YORK

## UTENSILIOS



BOL



CUCHARA  
DE MADERA



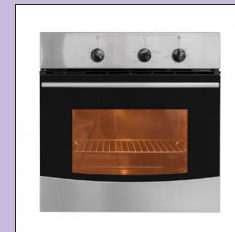
RODILLO



BANDEJA

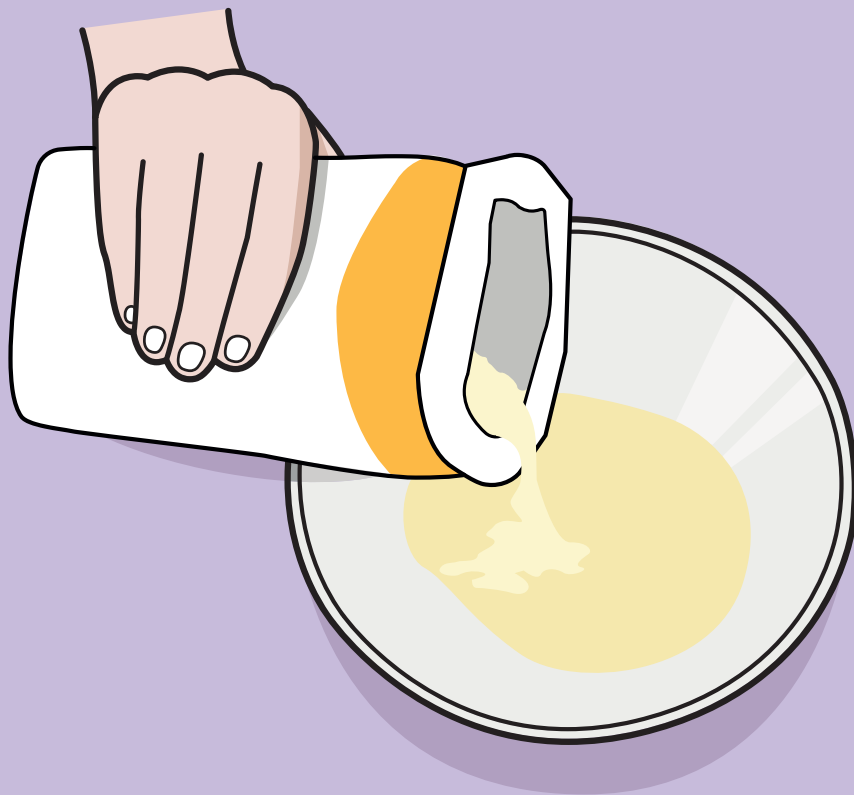


GUANTE



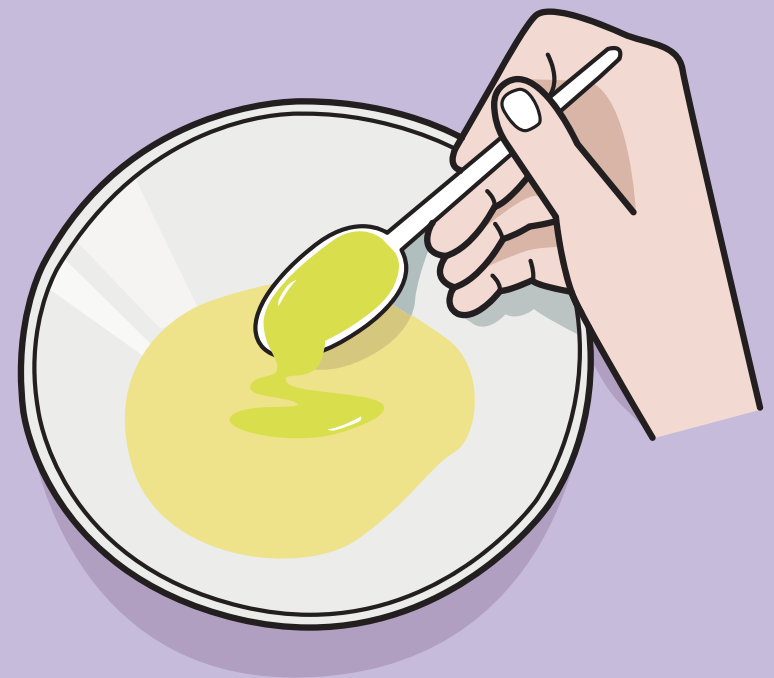
HORNO

1



ECHAMOS 400 GR. DE HARINA EN UN BOL

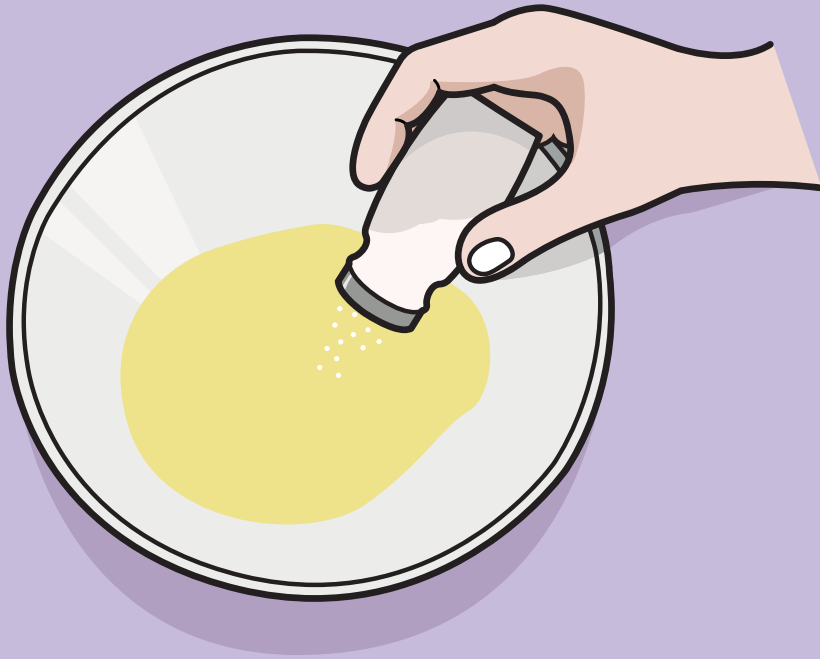
2



ECHAMOS 2 CUCHARAS DE ACEITE DE OLIVA EN EL BOL



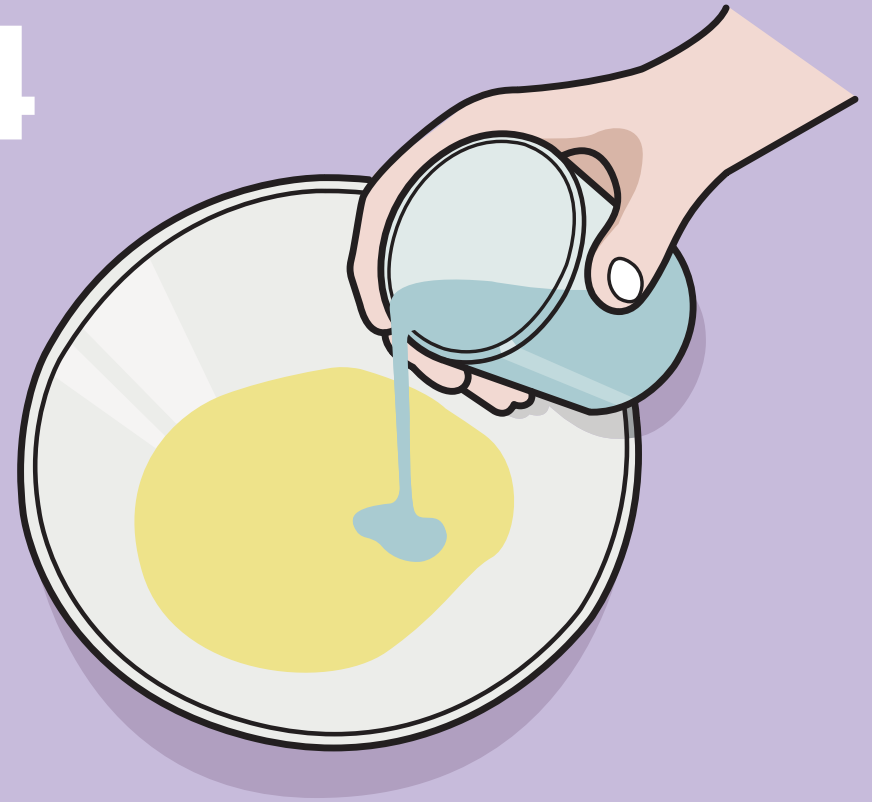
3



ECHAMOS UNA PIZCA DE SAL EN EL BOL



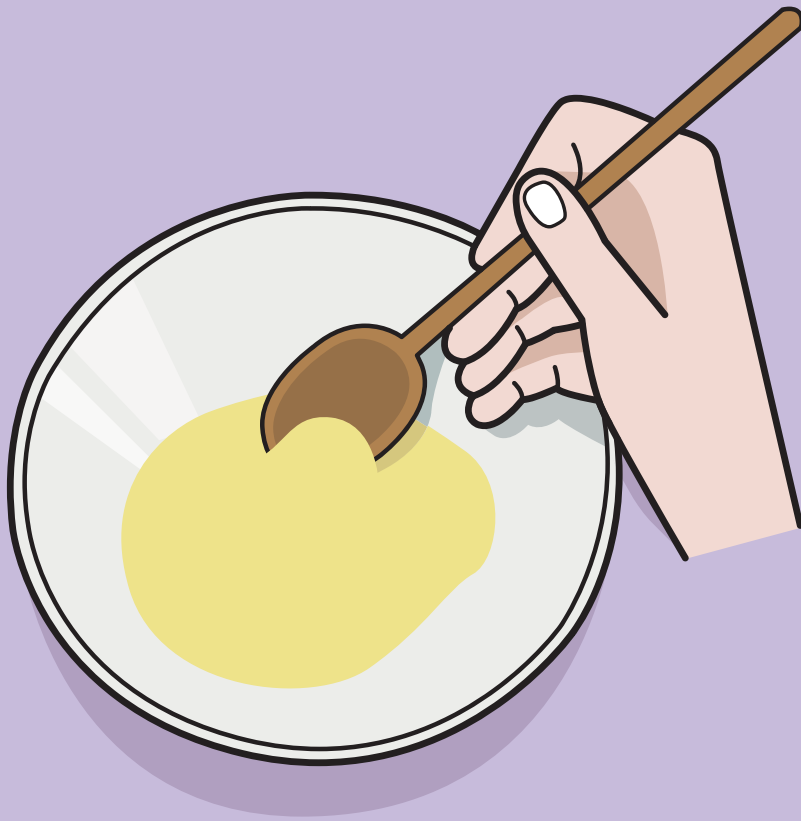
4



ECHAMOS 200ML DE AGUA EN EL BOL



5



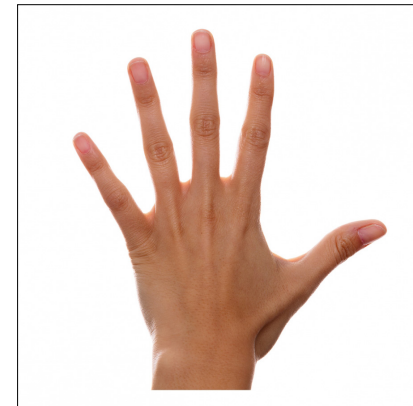
REMOVER EL CONTENIDO CON UNA CUCHARA DE MADERA



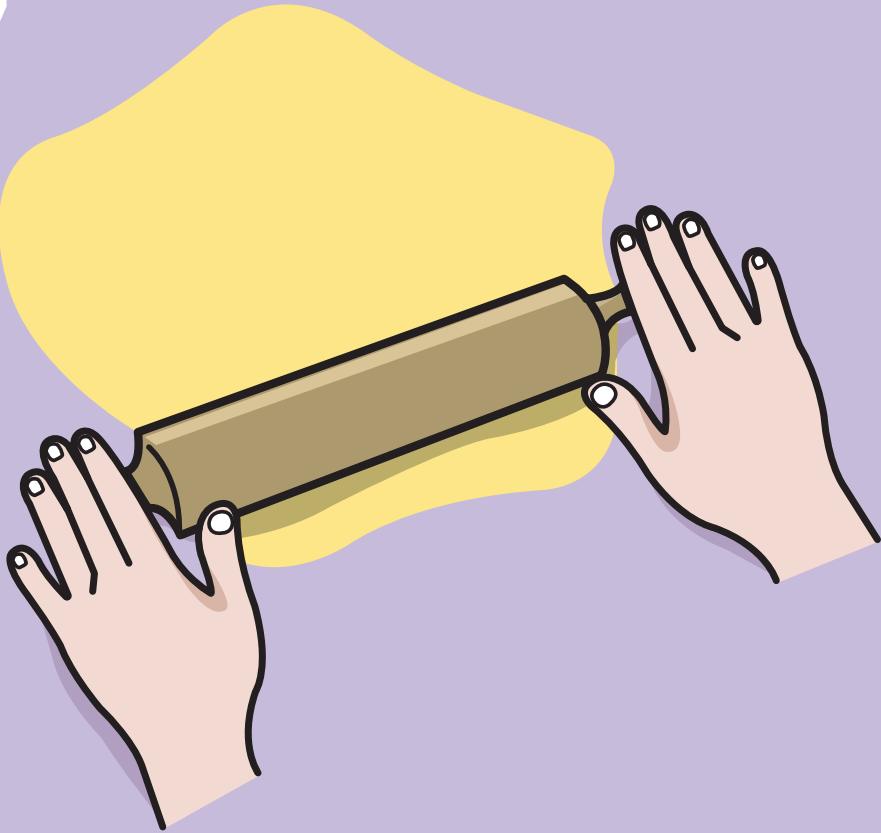
6



AMASAR LA MASA CON LAS MANOS



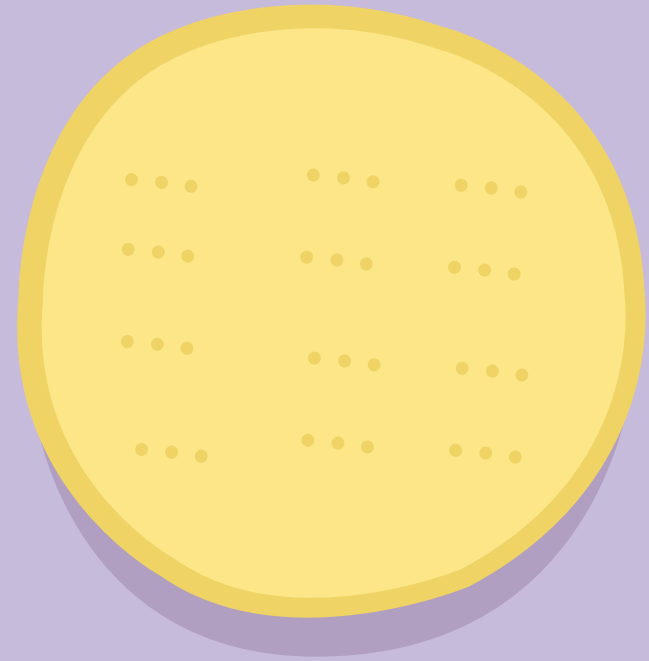
7



ESTIRAMOS LA MASA CON EL RODILLO



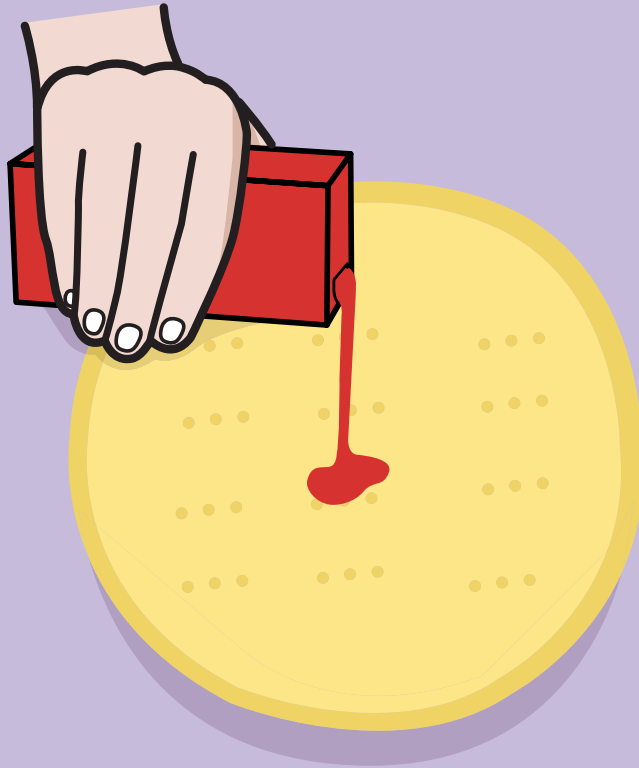
8



HACEMOS UN CIRCULO DE MASA MUY FINA



9



CUBRIMOS LA MASA CON TOMATE FRITO



10



CUBRIMOS DE QUESO DE MANERA UNIFORME

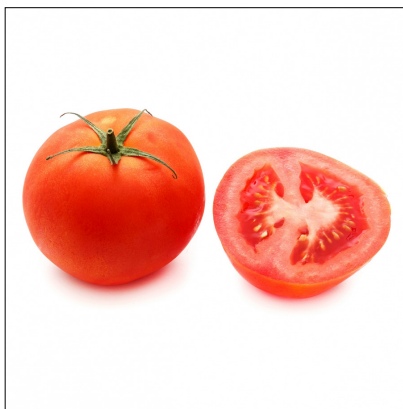




# 11

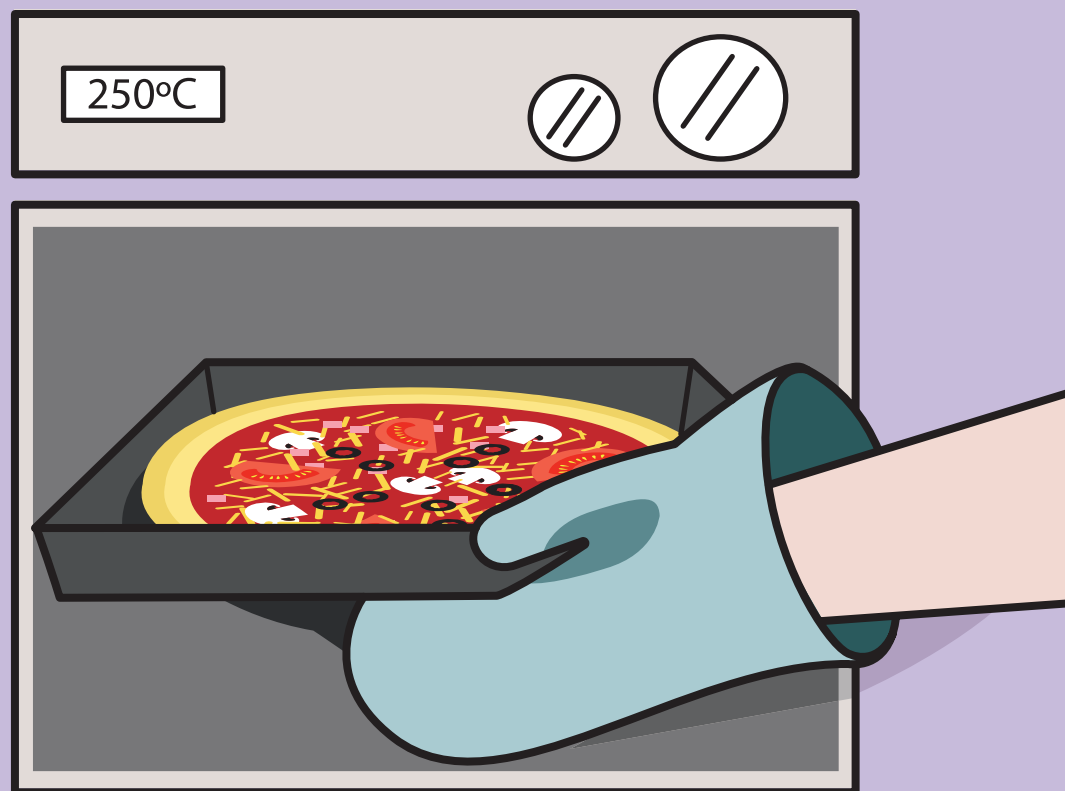


ECHAMOS LOS INGREDIENTES CORTADOS: CHAMPIÑONES, TOMATE, JAMÓN DE YORK Y OLIVAS



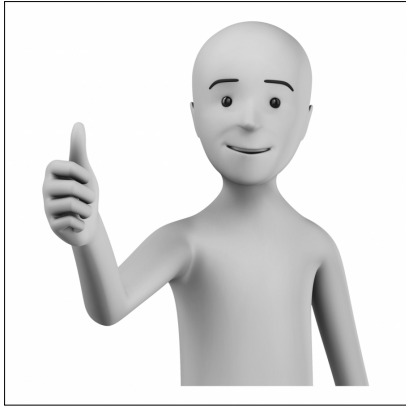


# 12

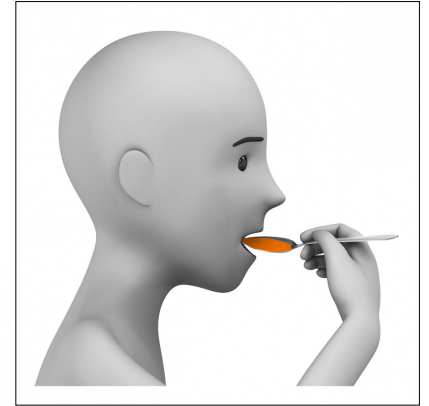


PONEMOS LA PIZZA EN UNA BANDEJA Y HORNEAMOS A UNA TEMPERATURA DE 250°C DURANTE 15 MINUTOS





# ¡Buen provecho!



**#Soyvisual**

Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).  
Material creado por Yuliya Markishova (tropicalstudio.com)

**Fundación**  orange™