

¿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 (tropicalestudio.com)

Fundación  orange

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

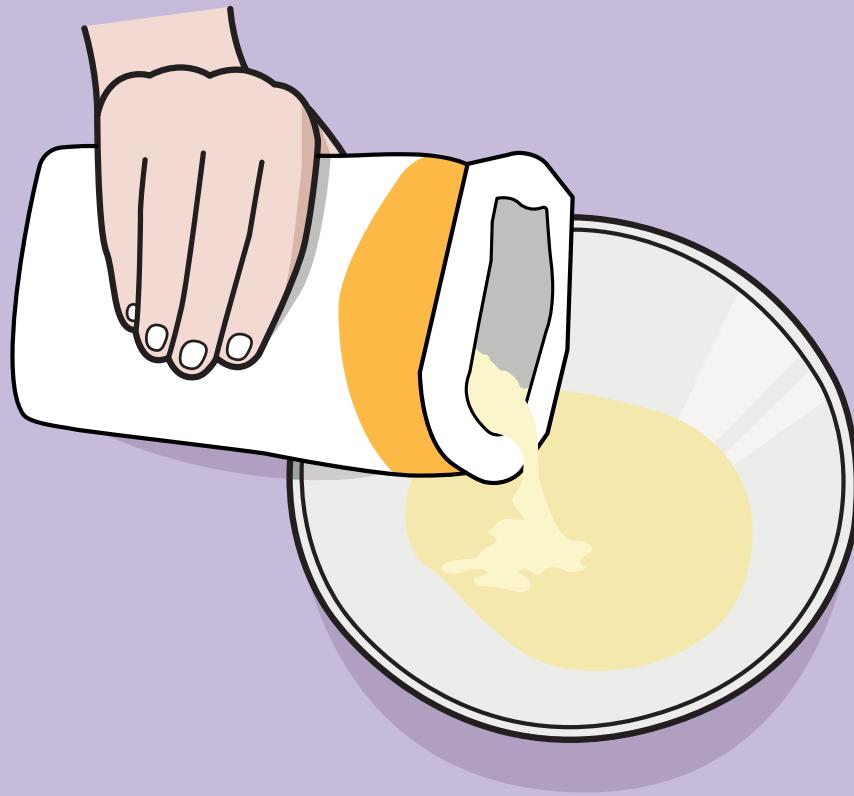


GUANTE



HORNO

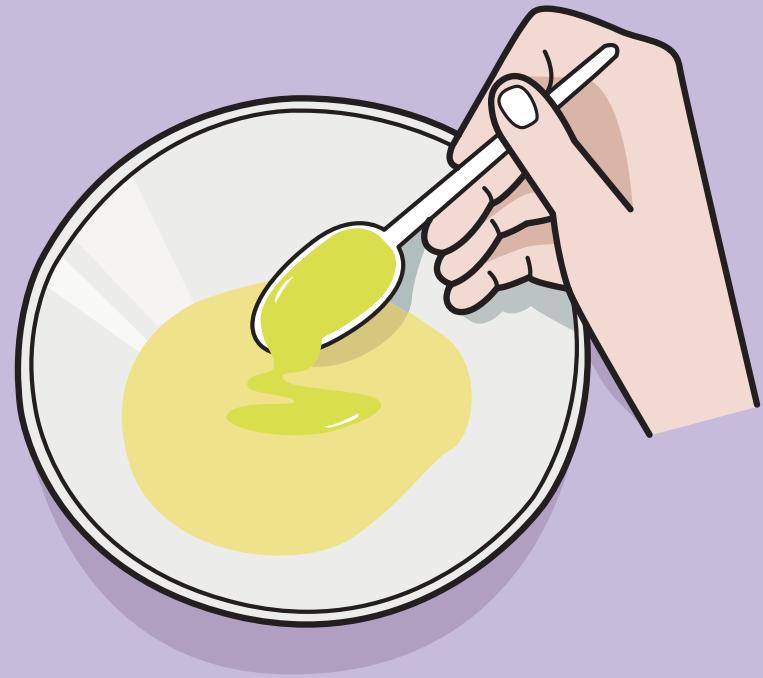
1



ECHAMOS 400 GR. DE HARINA EN UN BOL



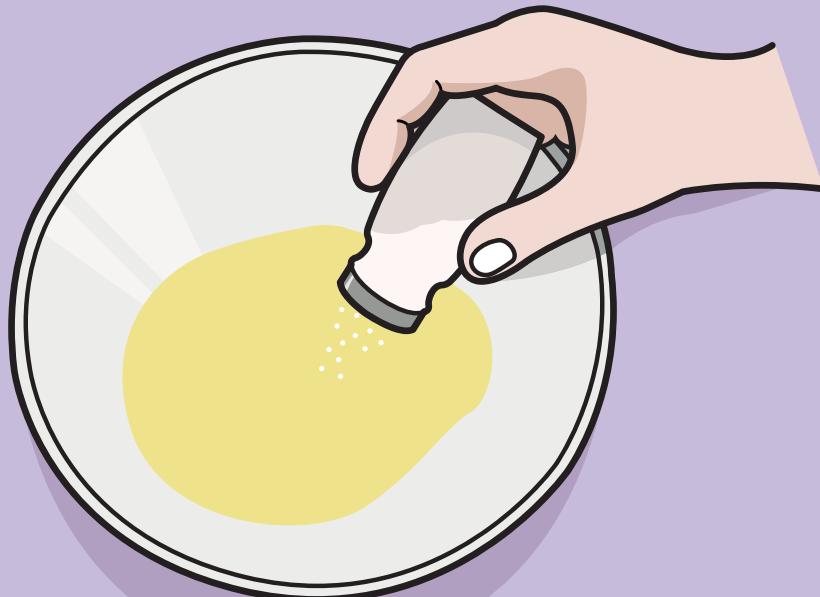
2



ECHAMOS 2 CUCHARAS DE ACEITE DE OLIVA EN EL BOL



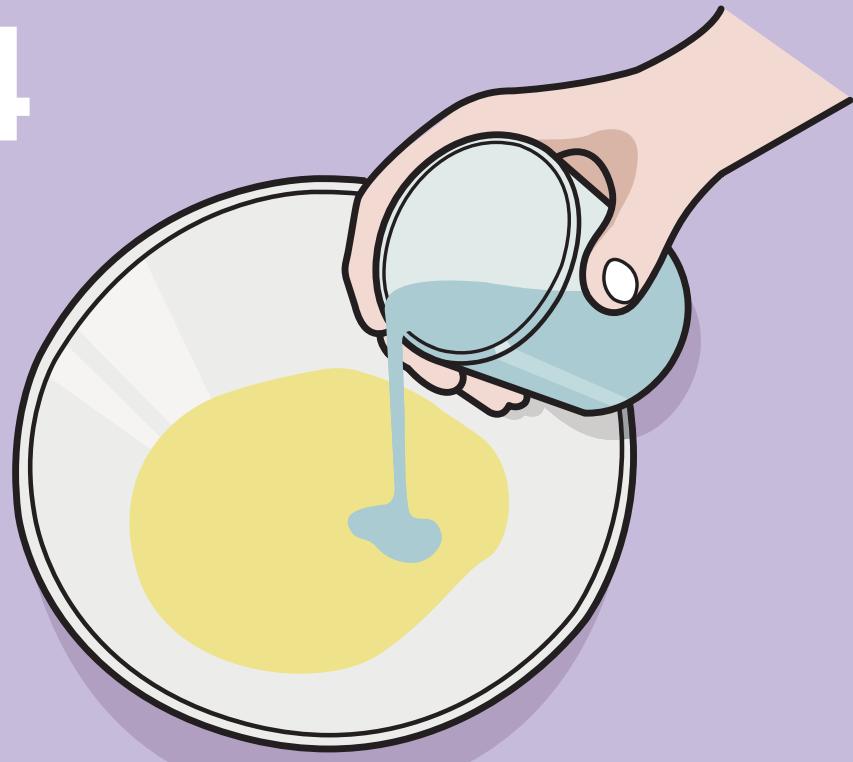
3



ECHAMOS UNA PIZCA DE SAL EN EL BOL



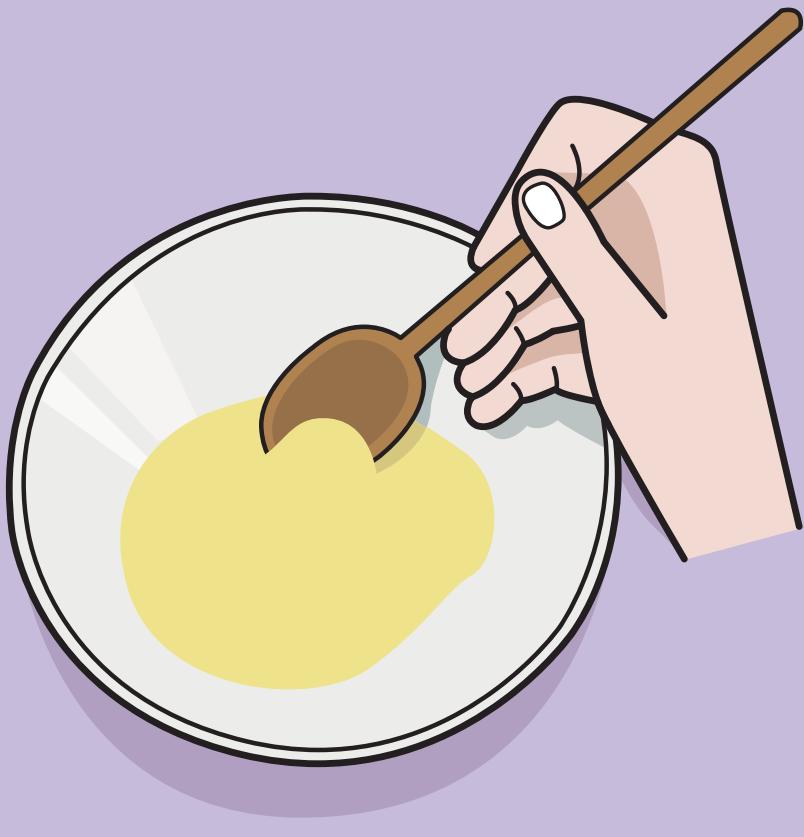
4



ECHAMOS 200ML DE AGUA EN EL BOL



5



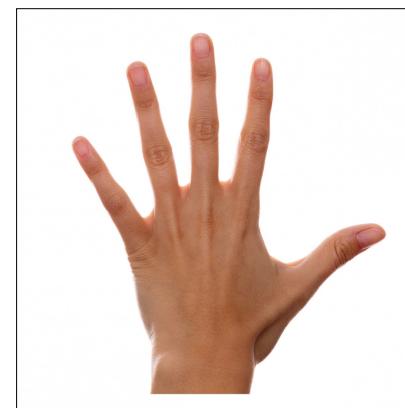
6



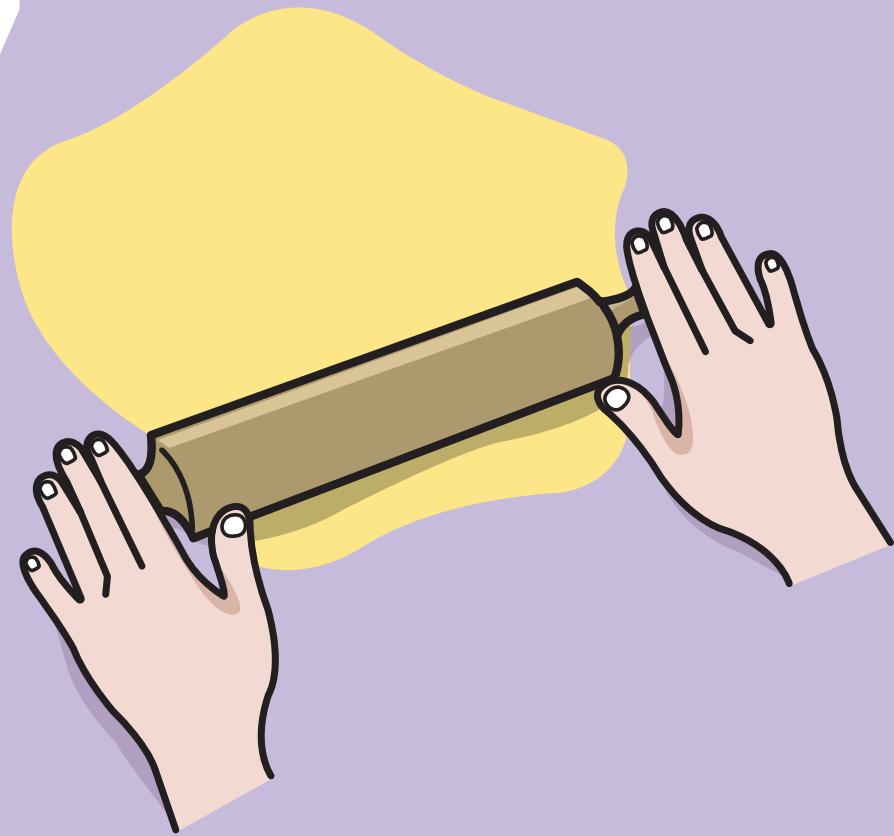
REMOVER EL CONTENIDO CON UNA CUCHARA DE MADERA



AMASAR LA MASA CON LAS MANOS



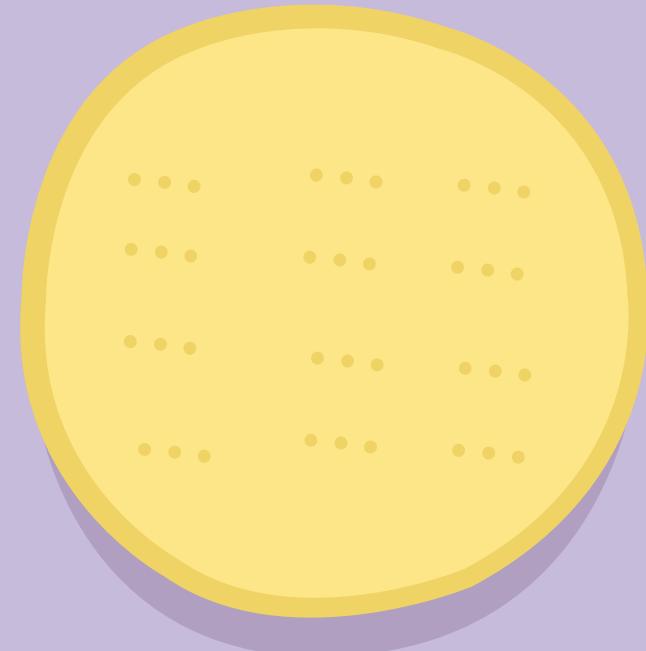
7



ESTIRAMOS LA MASA CON EL RODILLO



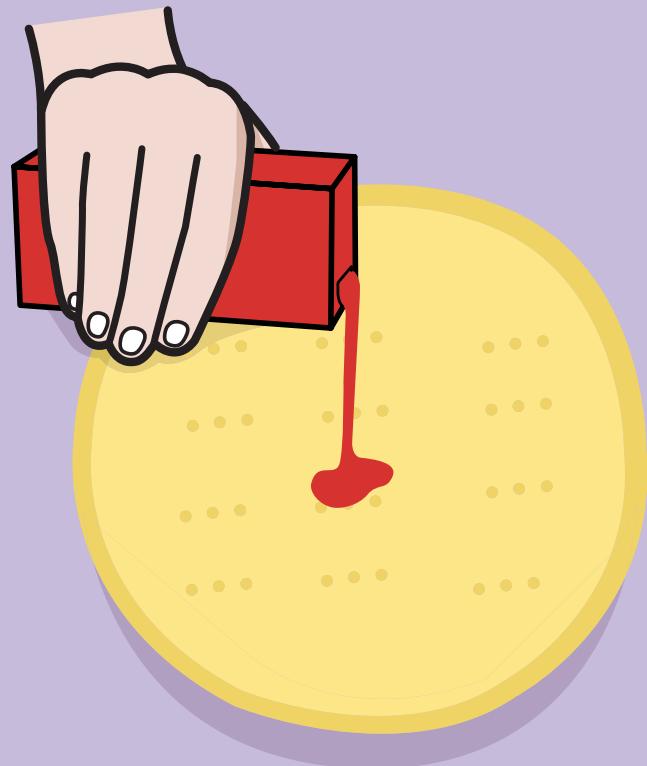
8



HACEMOS UN CIRCULO DE MASA MUY FINA



9



CUBRIMOS LA MASA CON TOMATE FRITO



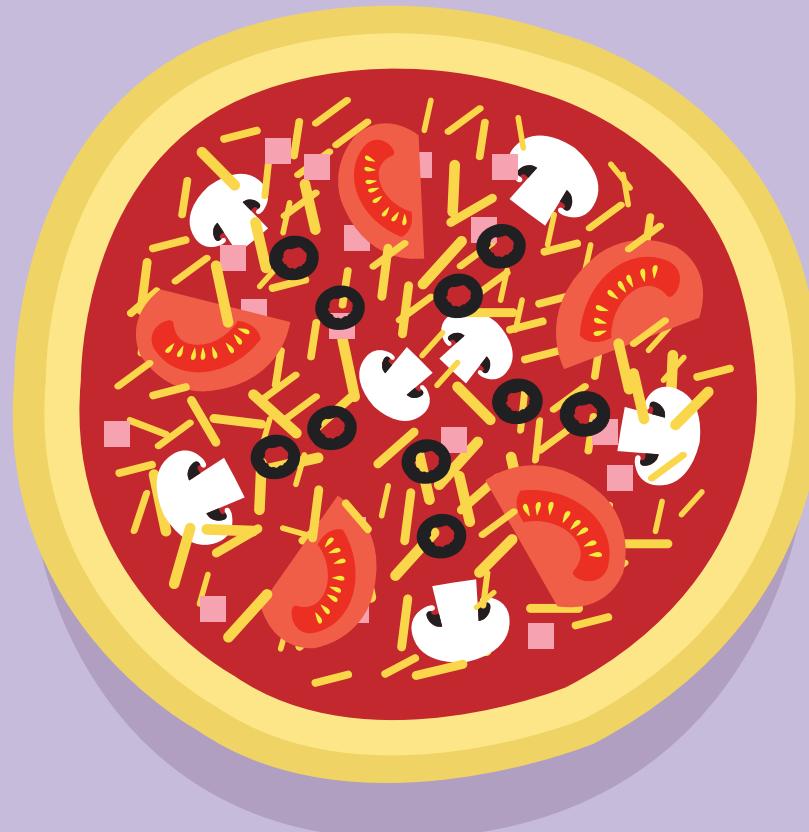
10



CUBRIMOS DE QUESO DE MANERA UNIFORME



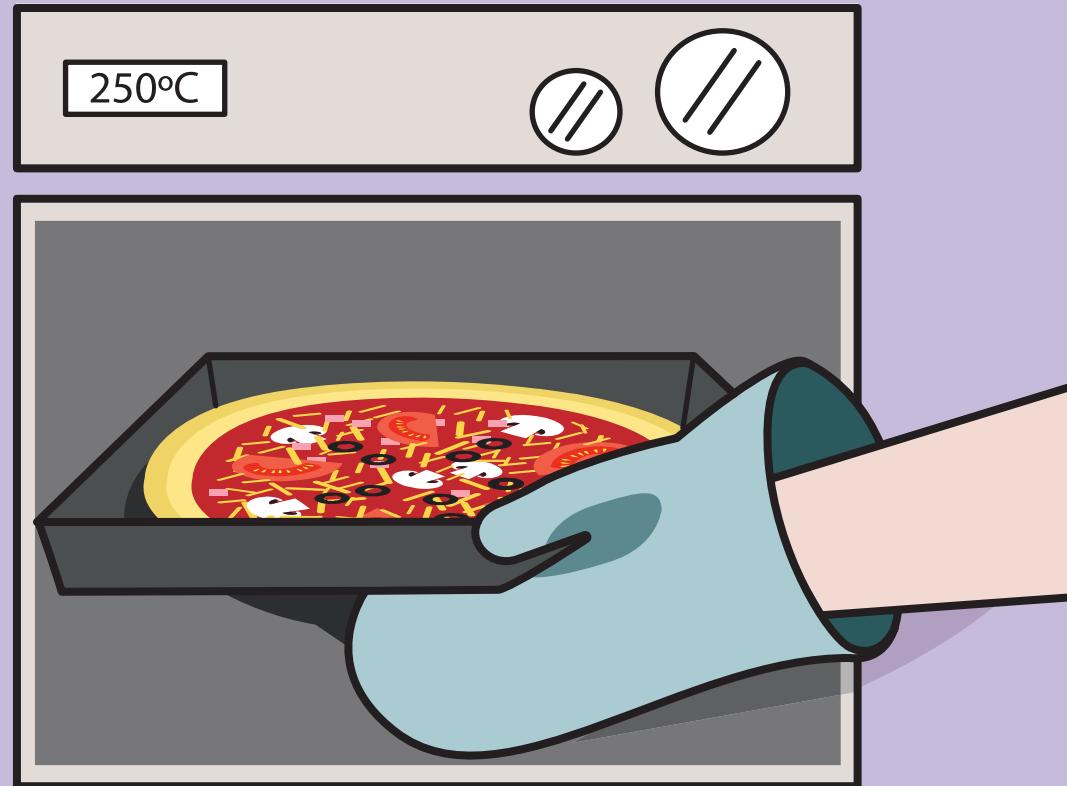
11



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

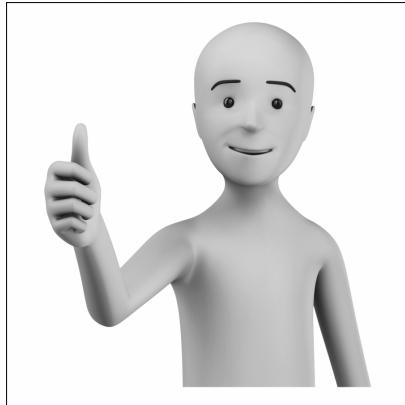


12

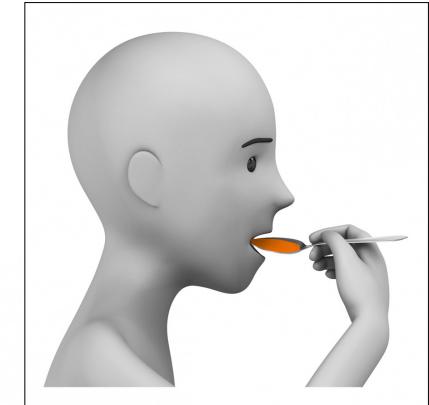


PONEMOS LA PIZZA EN UNA BANDEJA Y HORNEAMOS A UNA TEMPERATURA DE 250°C DURANTE 15 MINUTOS





¡Buen provecho!



#Soyvisual

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

Fundación 