

## **Masa para bases de pizzas (apto para intolerantes a la lactosa y celíacos):**

### Ingredientes:

- 250g de harina Glutenstop
- 1 cucharada sopera de aceite
- 5g de levadura de panadería
- 2g de sal
- 150g de agua



### Preparación:

- Hacer un volcán con la harina sobre la mesa
- Poner dentro el resto de los ingredientes
- Mezclar los ingredientes de dentro hacia afuera
- Amasar hasta obtener una masa homogénea no excesivamente dura, agregando harina o agua si fuese necesario por quedar blanda o dura
- Dejar reposar 20 minutos y estirar sobre la mesa espolvoreada de harina