

PAN CHAPATA - MASA PIZZA

- **INGREDIENTES**

- 230 gr. de harina Mix B de Schar
- 200 ml de agua
- 1 taco de levadura Levital
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de aceite (20gr)
- 1 pizca de goma guar (es opcional)



- **ELABORACIÓN**

1. Poner en un vaso de plástico 100 ml de agua tibia y una cucharada de azúcar, disolver y desmenuzar la levadura, dejar reposar unos 5-10 minutos, hasta que espume.
2. En un bol, poner el resto del agua tibia, el aceite, la levadura disuelta y la harina, amasar o mezclar en la panificadora o en la amasadora.
3. Con las manos enaceitadas formar los panecillos con la forma deseada, calentar el horno a 200°, mientras coge temperatura, meter los panecillos en el congelador.
4. Hornear unos 25 minutos
5. Si se quiere utilizar la masa para pizza, poner en la bandeja papel de horno y estirar la masa, con las manos enaceitadas y hornear a 200° unos 15 minutos, luego poner los ingredientes que se quieran y volver a meter al horno.