

COMPRENSIÓN LECTORA RECETA MASA DE PIZZA.

Lee la siguiente receta y responde a las preguntas.

Receta de Masa para Pizza

INGREDIENTES:

Para 500grs. de masa de pizza:

- **250 grs. de harina**
- **3 cucharadas soperas de aceite**
- **10 grs. de levadura**
- **5 grs. de sal fina**
- **10 grs. de azúcar**
- **185 cl. de agua**



MASA PARA PIZZA PREPARACIÓN:

Disolver la sal y el azúcar en la mitad del agua. Mezclar la harina y la levadura con el resto del agua, después mézclalo con el agua salada y azucarada (la levadura no soporta demasiado el contacto con la sal). Amásalo vigorosamente durante 5 minutos. Incorpora poco a poco el aceite, continúa haciendo la mezcla durante otros 3 minutos hasta que la pasta se despegue con facilidad de la vasija o bol. Enharinar un poco la masa formando una bola. Colócalo en el bol un poco harinado y recúbrelo con una lámina de plástico.

Para levantar la pasta:

En verano, dejar que la masa levante a temperatura ambiente, en invierno, coloca el bol al baño María para obtener ambiente húmedo de 25° C. No la dejes subir en exceso (la masa debe doblar su volumen).

Romper y dejar reposar la pasta:

Enharinar un poco la pasta plegándola numerosas veces sobre ella misma. Envuélvela con un plástico fino y déjala en el refrigerador durante 1h. 30 m.

Consejos.

Prepara la masa el día anterior, quedará mejor. Almacénala en un refrigerador para que no fermente.

1. Este texto trata principalmente de:

- a) Cómo preparar una rica pizza.
- b) Cómo levantar la masa.
- c) Cómo mezclar bien los ingredientes.
- d) Cómo preparar una buena masa de pizza.

2. ¿Para qué sirve el plástico fino que se pide?

- a) Para evitar que se ensucie la masa.
- b) Para mantener la temperatura de la masa.
- c) Para que no se contamine la masa.
- d) Para proteger la masa de insectos.

3. ¿Qué pasaría si a la masa NO se la deja reposar?

- a) La masa fermentaría.
- b) La masa no mezclaría sus ingredientes.
- c) La masa quedaría exquisita.
- d) La masa no levantaría de forma adecuada.

4. ¿Qué consejo se da en la receta para que la masa de pizza quede con mejor calidad?

- a) Prepare la masa el día anterior.
- b) Conserve la masa en la nevera.
- c) Amase con fuerza la masa.
- d) Cubra con un plástico fino la masa.

5. La receta fue obtenida de:

- a) Un periódico.
- b) Una página web de internet.
- c) Un recetario de pizzas.
- d) Un libro de cocina.