



¿Cómo puedo hacer una buena pizza en casa?

Del sitio oficial en Internet <http://www.pizza.it/>

El secreto de una buena pizza consiste en la correcta fermentación de la masa de la pizza, cocinada hasta el punto exacto donde, aunque aún es suave todavía es crujiente; los ingredientes que se ponen sobre la pizza deben ser frescos y en la cantidad adecuada. El proceso de hacer una buena pizza consiste de 5 pasos fundamentales.

• **Eligiendo la materia prima**

Para hacer una buena pizza los ingredientes deben ser frescos. Lo siguiente es particularmente importante:

- Use agua potable. Si se usa agua de la llave, hervirla antes de usarla.
- Use levadura fresca o deshidratada para la fermentación de la masa. La levadura fresca es de color más claro y granulosa. La levadura seca es más fácil de obtener y tiene una vida útil mayor, pero tiene que ser reconstituida en agua tibia (38°C) antes de usarse.
- Use solamente sal higroscópica, es decir, sal de mesa común. Esto ayuda en la fermentación de la masa, dando a la pizza una mejor textura.
- Use harina pura de buena calidad para asegurar un tiempo corto de fermentación (2-3 horas). Este tipo de harina tiene una buena capacidad de absorción aproximada del 50%, lo que asegura el contenido de humedad adecuada en la masa.
- Los ingredientes usados para poner sobre la pizza dependen de las preferencias de cada persona. Un consejo que puede ser de utilidad es no rallar el queso mozzarella sino cortarlo en rebanadas delgadas, de esta manera se evita modifica el sabor.



Glosario



Su pregunta



• **La receta**

Para hacer una buena masa de pizza, las siguientes proporciones de ingredientes son sugeridas:

- 1 litro de agua
- 2 kg de harina de buena calidad
- 20 gr de levadura fresca o 7 gr de levadura deshidratada
- 50 gr de sal de mesa

Esta receta rinde aproximadamente 3 kg de masa de pizza, lo que debe ser suficiente para hacer cuatro pizzas de tamaño estándar. Es importante tener en cuenta que la cantidad de levadura debe ser reducida cuando la temperatura es mayor a los 23-25°C (por ejemplo en el verano).

• **Haciendo la masa**

La harina se divide en dos partes iguales y se coloca cada una en un recipiente. La cantidad de agua se divide en dos vasos, la sal se disuelve en uno y la levadura en el otro. La solución de sal se vierte en un recipiente y la solución de levadura se vierte en el otro recipiente. El contenido de cada recipiente se amasa hasta que la mezcla se vuelve consistente. Finalmente, se mezcla el contenido de los dos recipientes y se amasa hasta que se hace suave y un poco húmeda.

Si se utiliza una máquina para hacer la masa, primero combine la harina con la levadura que se disolvió previamente en el agua y mezcle. La sal se disuelve en 2 dl de agua, y se agrega a la mezcla de harina y levadura. Evite el contacto directo de la sal y la levadura, pues ésta puede inactivarla.

La masa está lista cuando la mezcla está bien amasada y se ha obtenido una masa consistente. La masa se divide en porciones pequeñas. El tamaño y el grosor de cada porción son idénticas a un pequeño bollo. A continuación, la masa tiene que dejarse reposar para que doble su tamaño. Este proceso dura entre 6-8 y 24 horas, dependiendo de la temperatura ambiental. Si la masa no se usa el mismo día, es recomendable conservarla en el refrigerador a 2-6°C.

• **La fermentación**

Las levaduras llevan a cabo el proceso de fermentación, produciendo dióxido de carbono hacen que la masa "crezca". Después de que la masa ha doblado su tamaño, las porciones de masa se extienden con la mano o con la ayuda de un rodillo y se pone en una bandeja que ha sido engrasada previamente con aceite. El grosor de la pizza debe ser como el estándar. La masa ya extendida se puede aderezar con salsa de tomate si se quiere una pizza "roja" o simplemente con aceite si se desea una pizza "blanca". La pizza se complementa con los ingredientes de su preferencia. La Pizza se deja a temperatura ambiente por al menos 1 hora antes de hornearla. Si la

masa se ha guardado en el refrigerador, tiene que dejarse a temperatura ambiente para que la masa pueda doblar su tamaño.

- **Horneado**

El horneado es uno de los pasos más importantes para determinar la calidad de la pizza. Si se lleva a cabo correctamente tanto en tiempo como en temperatura, tendremos el aroma característico de la pizza recién horneada.

Usando un horno eléctrico, la pizza se hornea a una temperatura de aproximadamente 250°C por 15-20 minutos. Antes de hornear la pizza, el horno tiene que ser pre-calentado a una temperatura de 250°C. Esto asegurará una cocción más uniforme, que empezará cuando la temperatura requerida sea alcanzada. Por esta razón, el horneado se hace en dos fases:

- La masa se adereza con la salsa de tomate o el aceite y se hornea por 10 minutos aproximadamente.
- La masa se saca del horno y se le agregan los ingredientes que se desean, y el horneado se continua hasta completar 20 minutos.

Para disfrutar del aroma y sabor de la pizza recién horneada, se debe comer tibia.

BUON APPETITO!

