



PIZZA

una receta de

elamasadero[®]

Ingredientes para 5 bases pequeñas de pizza

- 500 g de harina especial para pizza
- 335 g de agua
- 10 g de sal
- 3 g de levadura seca





PREPARACIÓN



1. Mezcla bien todos los ingredientes en un cuenco amplio. Asegúrate de que no queda harina seca.
2. Mete la masa en un túper y deja fermentar en el frigorífico entre 3 y 5 días. El túper deberá ser bastante grande para que la masa pueda aumentar el doble de su tamaño inicial. El sabor que desarrollará la masa en este tiempo es increíble y merece la pena esperar.
3. Cuando vayas a hacer las pizzas, saca la masa del frigorífico, divídela en 4 ó 5 partes y forma bolas.
4. Espolvorea harina por encima y déjalas reposar dos horas a temperatura ambiente sobre una superficie bien enharinada y tapadas con un film transparente.
5. Cuando haya pasado una hora, coloca la plancha Celsius sobre una bandeja o rejilla en la parte alta del horno, enciende a la máxima temperatura y deja que se caliente durante otra hora. No te preocupes por el consumo eléctrico, no serán más de 0,75 €.
6. Para darle forma a la pizza, aplana una bola y extiende desde el centro hacia el exterior usando la yema de los dedos. Vete dándole forma hasta tener una base fina y un borde grueso.
7. Echa un poco de semolina sobre la pala de horno y coloca la base de pizza sobre ella. Condimenta a tu gusto, pon el grill del horno al máximo y coloca la pizza sobre la plancha Celsius.
8. Al cabo de tres minutos, abre el horno para echar un ojo a la pizza. Estará lista cuando el borde se haya hinchado y tenga partes churruscadas. Si no está lista, deja en el horno y comprueba cuando haya pasado un minuto. Repite, si es necesario, hasta que la pizza esté en su punto.
9. Sírvela, coloca de nuevo el horno con calor arriba y abajo y repite el proceso desde el paso 8.

Los tiempos de cocción dependen mucho del horno. Los hay que alcanzan los 275° y otros no pasan de 220°. Puede que tu pizza llegue a necesitar hasta 7 minutos para hacerse. Después de dos o tres pizzas, sabrás cuánto tiempo necesita tu horno.

Si en vez del estilo napolitano (con bordes abultados, muy ligeros y ligeramente churruscados), te gusta con la base crujiente, añade dos cucharadas de aceite a la masa y coloca la plancha en la parte baja del horno.