

LA PIZZA

LA MASA

INGREDIENTES

500 gramos de harina

(3 ½ tazas aprox)

350 gramos de agua

(1 ½ tazas aprox)

10 gramos de sal

(2 cdta)

10 gramos de levadura

(2 cdts)

Procedimiento

1- Mezclar la levadura con 3 cucharadas de agua, reserve a un lado.

2 Combine la harina y el agua, en un tazón grande. Mezcle a mano solo hasta que se incorpore la harina y el agua, Cubra y deje reposar durante 20 a 30 minutos, cubierto con un paño.

3- Espolvoree la sal sobre la parte superior de la masa. Añada la levadura diluida y empiece a mezclar hasta que la sal y la levadura se incorporen, vaya cortando trozos pequeños de la masa con sus dedos índices y pulgar, alternando con doblar la masa para integrar completamente los ingredientes. Cortar y doblar, cortar y doblar. Haga esto por 5 minutos, cubra el tazón y refrigere de 30 minutos a 1 hora.

4- Después de doblar, cubra ligeramente la masa y el fondo del tazón con aceite de oliva para evitar que se pegue. Cuando la masa haya crecido el doble de su volumen original, aproximadamente 1 hora después de mezclarla, está lista para dividir.

5. Espolvorear con harina la superficie de trabajo. Con las manos enharinadas, retire suavemente la masa del tazón. Espolvorea la parte superior de la masa con harina, luego córtala en 2 trozos del mismo tamaño con un cuchillo de masa o una espátula de plástico. Cada pieza debe pesar unos 350 gramos. Darle forma redonda a cada trozo de masa , teniendo cuidado de no desgasificar la masa.

6. Coloque las bolas de masa en una bandeja para hornear ligeramente enharinada, dejando espacio entre ellas para permitir la expansión. Meta la bandeja dentro de una bolsa plástica grande. deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

7. Refrigere por al menos 30 minutos para que la masa sea más fácil de estirar, la masa se puede mantener así 2 días. Es posible que prefiera la masa al día siguiente, ya que desarrolla mejores aromas.

LA SALSA

Ingredientes

1 lata (28 onzas) de tomates enteros

1 1/2 cucharadas de aceite de oliva

4 dientes de ajo

1 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de orégano seco

Procedimiento

1. Colocar los tomates, aceite de oliva, ajo, sal y orégano en una licuadora y mezcle hasta que estén suaves y bien combinados.
- 2- Colocar en una olla y hervir por 8 a 10 minutos.

LA PIZZA

1. Precalentar el horno a máxima temperatura, colocar una piedra para pizza, una sartén de hierro, o una bandeja de hornear sobre la rejilla del horno en la parte superior, de modo que la superficie esté aproximadamente a 8 pulgadas debajo de la parte superior.
- 2- Precaliente el horno al ajuste de temperatura más alto posible. Una vez que el horno esté precalentado, continúe calentando la piedra, sartén o bandeja de hornear por 30 minutos, para un total de aproximadamente 45 minutos.
2. Enharinar generosamente la superficie de trabajo. Coloque la paleta de pizzero o una bandeja lisa, al lado del área enharinada y espolvoree con harina.
Tenga la salsa, el queso y el pepperoni, preparados y a la mano, con un cucharón o una cuchara grande en la salsa.
3. Para formar la pizza, retire una bola de masa del refrigerador, colóquela en la superficie de trabajo enharinada, y presione suavemente un poco para cubrir el fondo con harina. Dejando aproximadamente 1 pulgada del borde exterior sin desinflar, presionar el centro, luego voltee la masa y repita. Con ambas manos, agarra el borde y levántalo para que la masa cuelgue verticalmente. Deje que la gravedad tire del resto de la masa hacia abajo y la estire. Pase el borde entre sus manos, trabajando todo el tiempo alrededor de la circunferencia de la masa varias veces. Luego, cierre sus dos puños y colóquelos justo en el centro de la masa, con la masa aún colgando verticalmente. Estire suavemente y gire la masa repetidamente, dejando que el fondo de la masa se tire hacia abajo, expandiendo la superficie. Vigilar el grosor de la masa. Lo queremos delgado, pero no que se rompa o desarrolle agujeros. Si llegará a romper, arreglarla. Extienda la masa sobre la paleta enharinada, o sobre papel de hornear, pasar las manos por el perímetro para darle forma redonda y estirar hasta que quede lisa y con los bordes gruesos. colocar la pizza estirada sobre papel de hornear y colar sobre la paleta de Pizzero. (si no tienes una, una bandeja sin bordes te funcionará).
4. Extienda la salsa de tomate sobre la masa a una pulgada del borde, alisando y extendiendo con la parte posterior del cucharón. Distribuya la mozzarella y encima el pepperoni de manera uniforme.
5. Deslice suavemente la pizza sobre la piedra para pizza, con todo y el papel. Hornee por 8 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y la corteza esté dorada con manchas marrones y unos pequeños puntos quemados. Use pinzas o un tenedor para deslizar la pizza de la piedra de pizza en un plato grande.
6. Rebane y sirva Transfiera a una tabla de cortar de madera. Rociar un poco de aceite de oliva virgen extra por encima si te gusta, corta en rodajas y sirve de inmediato, acompañar con sal gruesa y chili flakes en la mesa.

Alternativamente

Puede utilizar tortillas de harina (mexicanas) en vez de la masa de pizza, colocar encima la salsa y los topping de su agrado.

GUARNICIONES

Usted podrá utilizar cualquiera de las guarniciones que aquí les presento.
La que pueda conseguir o la que sea de su agrado.

Aceite de oliva
Queso mozzarella
Pepperoni
Parmesano
Orégano
Chili flakes