

Pizza

En una sola lección te vamos a convertir en auténtico maestro pizzero, contándote todas las claves para hacer la masa de la pizza según manda la tradición de la cocina italiana. Para enseñarte la técnica de la masa, hemos elegido ofrecerte dos variantes de la pizza “al taglio” (al corte) que es la más consumida en las calles italianas: comenzaremos con una pizza “margherita” básica, y luego prepararemos otra muy original con crema de calabaza. Con la base que te daremos aquí, podrás hacer la pizza que más te apetezca, porque de este plato tan universal hay tantas versiones como paladares diferentes.

Preparación

Mezclamos, por orden, en la amasadora eléctrica a velocidad mínima: la harina, a la que le añadimos con un chorro fino el agua y el aceite de oliva. Luego agregamos la levadura y dejamos que trabaje hasta que ligue la masa. Una vez ligada, se incluye la sal y se sigue amasando. Cuando este homogénea, sacamos la masa y la trabajamos extendiéndola con rodillo en una tabla, enharinando para que no se pegue. Dejamos que repose en una placa de horno unos 10-15 minutos. Luego horneamos la masa a 200° durante unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, sacamos y podemos colocar diversos ingredientes a la pizza. Para hacer la pizza margherita: Extendemos el tomate triturado sobre la masa, y agregamos la mozzarella. Horneamos unos 15-20 minutos a 220°. Sacamos y añadimos las hojas de albahaca fresca, y algo de aceite de oliva. Para hacer la pizza de calabaza: Extendemos la crema de calabaza sobre la masa, y añadimos en guanciales cortados, luego el queso scamorza ahumado. Horneamos 15-20 minutos a 220°. Sacamos y decoramos con mozzarella y las flores de calabacín. Podemos regar con aceite de oliva

Ingredientes

Para 4 personas:

300 gr. de harina

200 ml. agua

20 gr. de levadura

15 ml. de aceite de oliva extra virgen

Sal fina

20 gr. de levadura

Para la pizza Margherita:

Salsa de tomate triturado natural

Mozzarella de buffala

Hojas de albahaca fresca

Para la pizza de calabaza:

Crema de calabaza

“Guanciale” (carena de cerdo curada con pimienta)

Queso Scamorza ahumado

Mozarella

Flores de calabacín

Utensilios

Amasadora eléctrica.

Tabla para amasar

Rodillo amasador

Placas de horno

Tenedor

Cuchillo

Boles

Cortador de masa

Colador

Tamiz

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD