



**LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA**

**¡COMENZAR!**



## LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## MASA

Al momento de preparar la masa para pizza napolitana es muy importante tener en claro que si bien los ingredientes son pocos, la exactitud en la técnica y la calidad de los mismos es parte CLAVE para que la masa salga perfecta.

## INGREDIENTES

A continuación detallamos los ingredientes que necesitaremos para realizar 5 PIZZAS de 340 gramos que es el estandar recomendado y fácil de calcular:

- 1 KG DE HARINA DE FUERZA
- 700 gr DE AGUA
- 5 gr DE LEVADURA SECA
- 5 gr DE MIEL (O EXTRACTO DE MALTA)
- 24 gr DE SAL

## PROCEDIMIENTO

## 72 HORAS ANTES

## POOLISH

Para comenzar vamos a utilizar un PRE-FERMENTO como el título indica llamado poolish. El mismo se trata de una técnica para darle más sabor a la masa.

1. Mezclamos en un bowl 300 gr de harina de fuerza con 300 gr de agua, la levadura seca y la miel.
2. Una vez que queda todo integrado se tapa con un film o tapa y se deja 1 hora a temperatura ambiente.
3. Luego lo llevamos a la heladera por 24 horas.

## 48 HORAS ANTES

## AMASADO

Ya listo nuestro Poolish vamos a utilizarlo para crear el resto de la masa. El procedimiento es el siguiente:

1. Ponemos en un bowl nuestro poolish e incorporamos unos 100 gr de agua. Lo incorporamos con una espátula o cuchara, si tenemos amasadora tipo Kitchen Aid mucho mejor.
2. Una vez que quedó todo como un fermento más líquido, agregamos los 700 gr de harina y la sal. Comenzamos a incorporar todo y vamos de apurito agregando agua a medida que vaya necesitando. La idea es que la masa vaya absorviendo el agua de a poco.
3. Cuando vemos que está incorporado todo un TIP es dejar la masa en el bowl unos 30 minutos para que termine de formar el gluten y luego sea mas facil realizar el siguiente paso.
4. Luego terminamos el proceso realizando nuestro AMASADO FRANCÉS (VER VIDEO) y lo llevamos a un bowl previamente aceitado con un film por 48 horas a la heladera.



## ¡LLEGÓ EL DÍA!

## ARMADO DE BOLLOS

El día que vamos a cocinar nuestras pizzas unas 4 horas antes vamos a armar nuestros bollos. Los mismos hay que pesarlos (340 gr c/u) y bollarlos según la técnica de la guillotina explicada en el video.

Luego los disponemos en una fuente con un poco de harina y los tapamos con un papel film hasta que estén listos. Demoran según la temperatura del ambiente unas 3 a 4 horas en estar listos. Si ves que ya están y falta tiempo podés meter la bandeja en la heladera para evitar que se sobre-fermenten.



## LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## RECETAS

## TÉCNICA DE ESTIRADO

## EL SECRETO PARA TU PIZZA CON BORDES AIREADOS

Esas 72 benditas horas previas al armado de la pizza no tendrán sentido si no estiras correctamente la masa. A continuación proveemos un video que explica como se realiza de manera correcta desde el CENTRO HACIA AFUERA.



## SALSA PARA PIZZA

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE TOMATE PERITA
- CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA
- 5 gr SAL
- 3 HOJAS DE ALBAHACA

A continuación vamos a enseñarte como realizar la salsa tradicional italiana para el estilo NAPOLITANO.

Es una salsa muy simple pero ahí esta el secreto.

## PROCEDIMIENTO:

1. Ponemos en un bowl, o si tenemos licuadora mejor, todos nuestros ingredientes.
2. Mixiamos, no mucho porque la idea es que NO QUEDE todo completamente triturado.
3. LISTO!

## PIZZA MARGARITA

## INGREDIENTES

- 150 gr QUESO MOZZARELLA
- 100 gr SALSA
- 20 gr QUESO PARMESANO RALLADO.
- 5 HOJAS DE ALBAHACA

Esta es la receta CLÁSICA de Italia. La pizza más famosa del país. Su simpleza y sabor cautiva al mundo.

## PROCEDIMIENTO:

1. Colocamos una base de salsa.
2. Espolvoreamos queso parmesano
3. Distribuimos nuestro queso mozzarella.
4. Horneamos a 400 grados (ideal con horno leña)
5. Decoramos con Hojas de Albahaca y Aceite de Oliva.

## TIP PARA HORNO COMÚN:

Para horno común se recomienda usar una placa de horno y poner primero SOLAMENTE la masa y la salsa. Luego que comienza a burbujejar la salsa quiere decir que nuestra masa está casi lista.

En ese momento la retiramos, agregamos el queso y dejamos que siga unos minutos más hasta que el queso se derrita.

También podemos pintar los bordes de nuestra masa con aceite de oliva para que queden más dorados.



## LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

### CALCULADORA DE MASA

#### SIMPLIFICAMOS LOS CALCULOS

Calculá la cantidad de ingredientes que necesitas para realizar tu masa en base a la cantidad de pizzas que vas a cocinar y el gramaje de bollos que necesités.

Lo recomendable para bollos es entre 280 gr a 340 gr.

CANTIDAD DE PIZZAS:

PESO DE BOLLO (Gr):

#### RESULTADO

CANTIDAD DE HARINA:

CANTIDAD DE AGUA:

CANTIDAD DE POOLISH:



## LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

### CONTACTO

#### ¡QUEREMOS MEJORAR!

Si te gustó nuestra web, tenés alguna duda o simplemente querés enviarnos un “GRACIAS!” te dejamos a continuación nuestro formulario de contacto.

Nombre:

Email:

Mensaje:

  
ENVIAR



# PIZZA FAN

¡LA RECETA PERFECTA!

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

**¡COMENZAR!**

**¡SEGUINOS!**



**IZZA FAN**

RECETA PERFECTA!

**INICIO**

**MASA**

**RECETAS**

**CALCULADORA**

**CONTACTO**

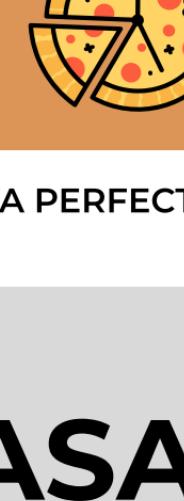
RA TU PIZZA NAPOLITANA

**NZAR!**

**INOS!**



los Derechos Reservados



**PIZZA FAN**  
¡LA RECETA PERFECTA!

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## MASA

Al momento de preparar la masa para pizza napolitana es muy importante tener en claro que si bien los ingredientes son pocos, la exactitud en la técnica y la calidad de los mismos es parte CLAVE para que la masa salga perfecta.

## INGREDIENTES

A continuación detallamos los ingredientes que necesitaremos para realizar 5 PIZZAS de 340 gramos que es el estandar recomendado y fácil de calcular:

1 KG DE HARINA  
DE FUERZA

700 gr DE AGUA

5 gr DE LEVADURA  
SECA

5 gr DE MIEL  
(O EXTRACTO DE MIEL)

24 gr DE SAL

## 48 HORAS ANTES

### AMASADO

Ya listo nuestro Poolish vamos a utilizarlo para crear el resto de la masa. El procedimiento es el siguiente:

1. Ponemos en un bowl nuestro poolish e incorporamos unos 100 gr de agua. Lo incorporamos con una espátula o cuchara, si tenemos amasadora tipo Kitchen Aid mucho mejor.
2. Una vez que quedó todo como un fermento más líquido, agregamos los 700 gr de harina y la sal. Comenzamos a incorporar todo y vamos de apurito agregando agua a medida que vaya necesitando. La idea es que la masa vaya absorviendo el agua de a poco.
3. Cuando vemos que está incorporado todo un TIP es dejar la masa en el bowl unos 30 minutos para que termine de formar el gluten y luego sea mas facil realizar el siguiente paso.
4. Luego terminamos el proceso realizando nuestro AMASADO FRANCÉS (VER VIDEO) y lo llevamos a un bowl previamente aceitado con un film por 48 horas a la heladera.



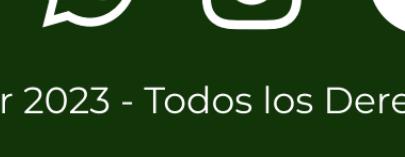
## ¡LLEGÓ EL DÍA!

### ARMADO DE BOLLOS

El día que vamos a cocinar nuestras pizzas unas 4 horas antes vamos a armar nuestros bollos. Los mismos hay que pesarlos (340 gr c/u) y bollarlos según la técnica de la guillotina explicada en el video.

Luego los disponemos en una fuente con un poco de harina y los tapamos con un papel film hasta que estén listos. Demoran según la temperatura del ambiente unas 3 a 4 horas en estar listos. Si ves que ya están y falta tiempo podés meter la bandeja en la heladera para evitar que se sobre-fermenten.

¡SEGUINOS!





**PIZZA FAN**  
¡LA RECETA PERFECTA!

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## RECETAS

# TÉCNICA DE ESTIRADO

## EL SECRETO PARA TU PIZZA CON BORDES AIREADOS

Esas 72 benditas horas previas al armado de la pizza no tendrán sentido si no estiras correctamente la masa. A continuación proveemos un video que explica como se realiza de manera correcta desde el CENTRO HACIA AFUERA.

# PIZZA MARGARITA

## INGREDIENTES

150 gr QUESO MOZZARELLA

100 gr SALSA

20 gr QUESO PARMESANO RALLADO.

5 HOJAS DE ALBAHACA

Esta es la receta CLÁSICA de Italia. La pizza más famosa del país. Su simpleza y sabor cautiva al mundo.

## PROCEDIMIENTO:

1. Ponemos en un bowl, o si tenemos licuadora mejor, todos nuestros ingredientes.

2. Mixiamos, no mucho porque la idea es que NO QUEDE todo completamente triturado.

3. Distribuimos nuestro queso mozzarella.

4. Horneamos a 400 grados (ideal con horno leña)

5. Decoramos con Hojas de Albahaca y Aceite de Oliva.

## TIP PARA HORNO COMÚN:

Para horno común se recomienda usar una placa de horno y poner primero SOLAMENTE la masa y la salsa. Luego que comienza a burbujejar la salsa quiere decir que nuestra masa está casi lista.

En ese momento la retiramos, agregamos el queso y dejamos que siga unos minutos más hasta que el queso se derrita.

También podemos pintar los bordes de nuestra masa con aceite de oliva para que queden más dorados.

iSEGUINOS!





**PIZZA FAN**

¡LA RECETA PERFECTA!

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## CALCULADORA DE MASA

### SIMPLIFICAMOS LOS CALCULOS

Calculá la cantidad de ingredientes que necesitas para realizar tu masa en base a la cantidad de pizzas que vas a cocinar y el gramaje de bollos que necesités.

CANTIDAD DE  
PIZZAS:

PESO DE BOLLO  
(Gr):

**RESULTADO**

CANTIDAD DE  
HARINA:  
CANTIDAD DE  
AGUA:  
CANTIDAD DE  
POOLISH:

**¡SEGUINOS!**





**PIZZA FAN**

¡LA RECETA PERFECTA!

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

## CONTACTO

# ¡QUEREMOS MEJORAR!

Si te gustó nuestra web, tenés alguna duda o simplemente querés enviarnos un “GRACIAS!” te dejamos a continuación nuestro formulario de contacto.

Nombre:

Email:

Mensaje:



ENVIAR

**¡SEGUINOS!**

