



PIZZA FAN

¡LA RECETA PERFECTA!

[INICIO](#) | [MASA](#) | [RECETAS](#) | [CALCULADORA](#) | [CONTACTO](#)

LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

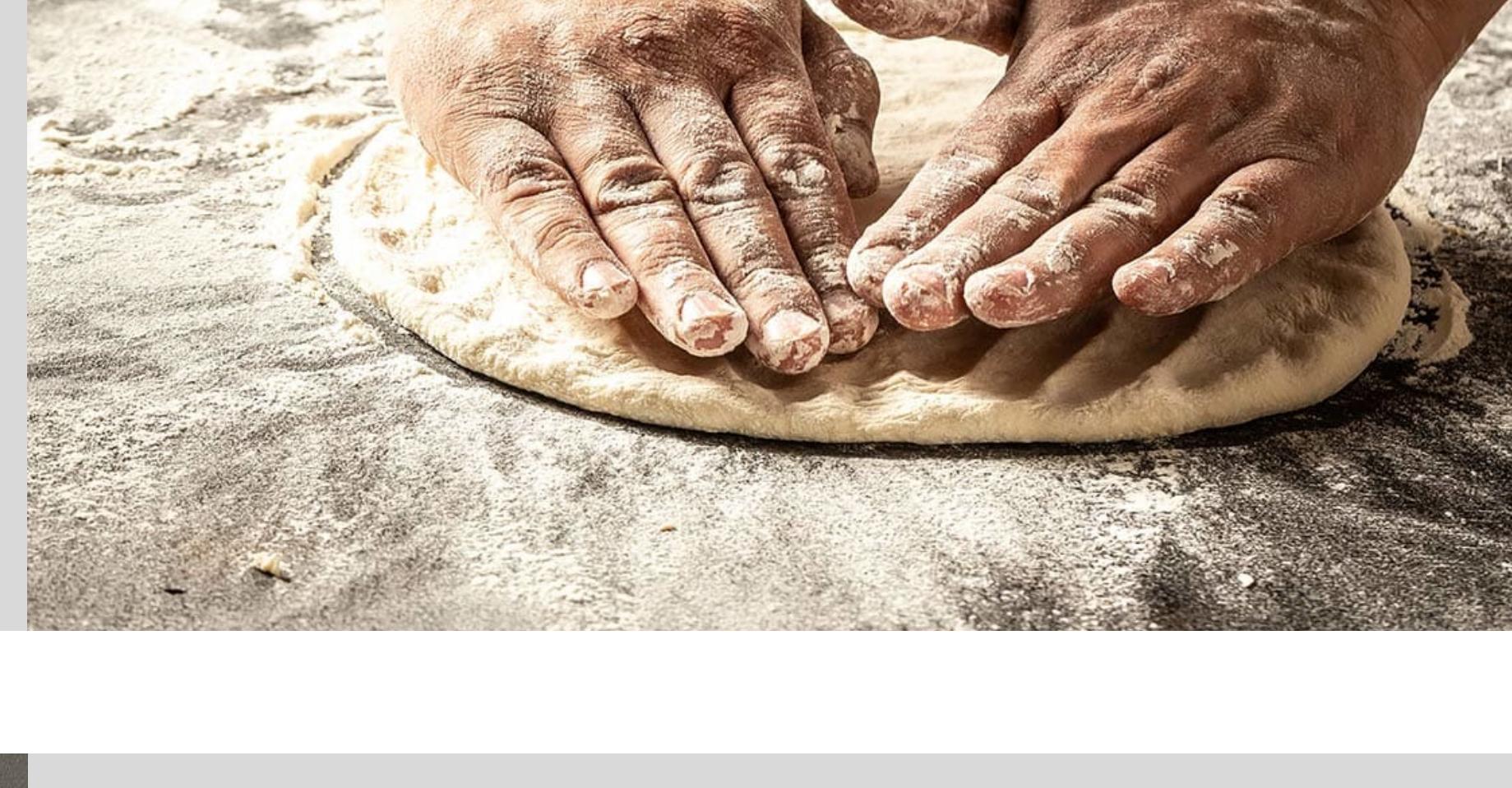
¡COMENZAR!



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.

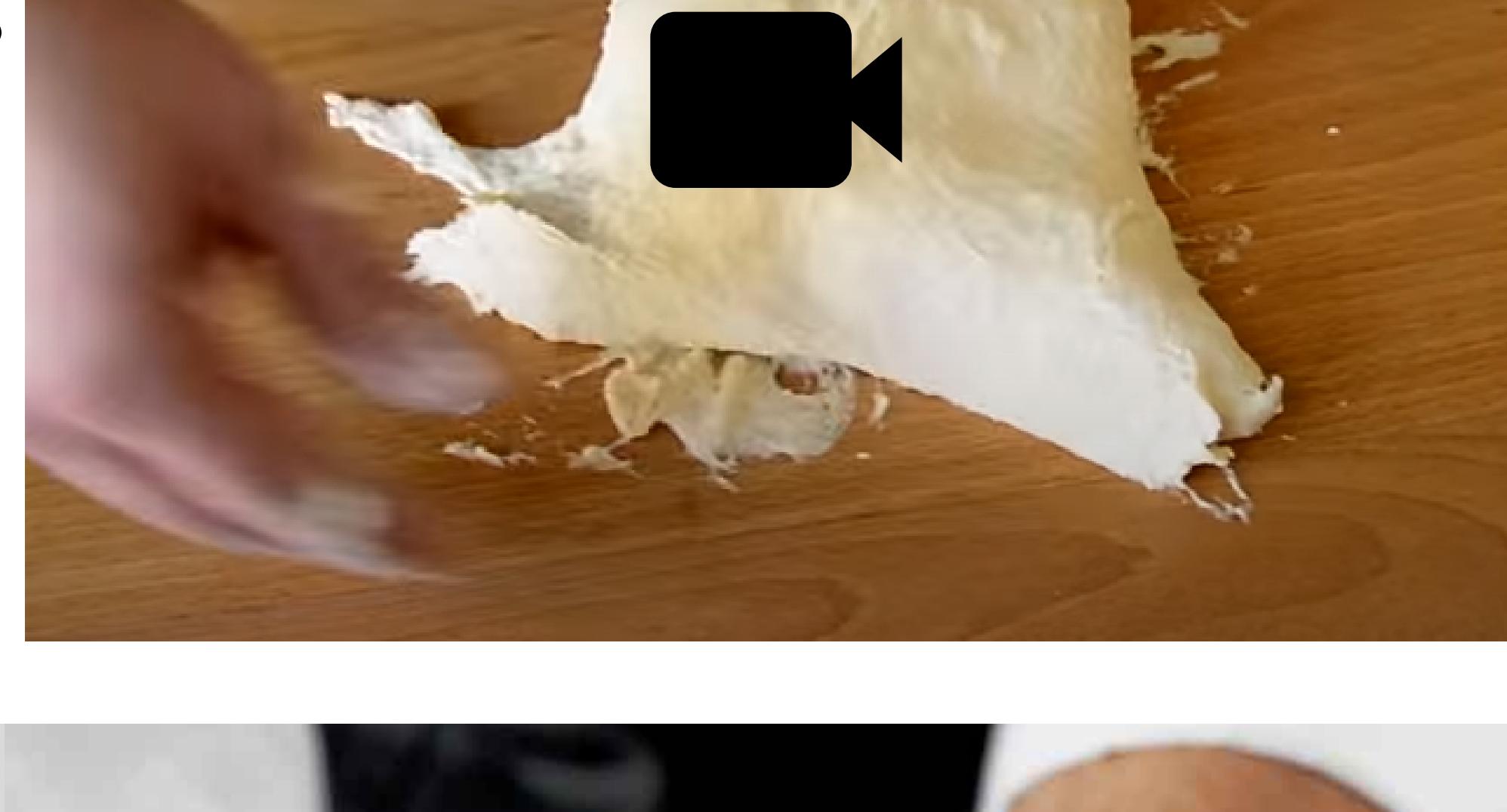


48 HORAS ANTES

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.





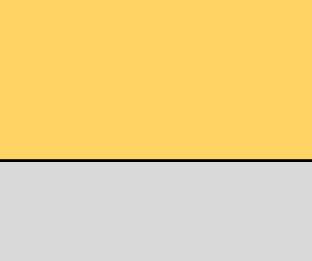
LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

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

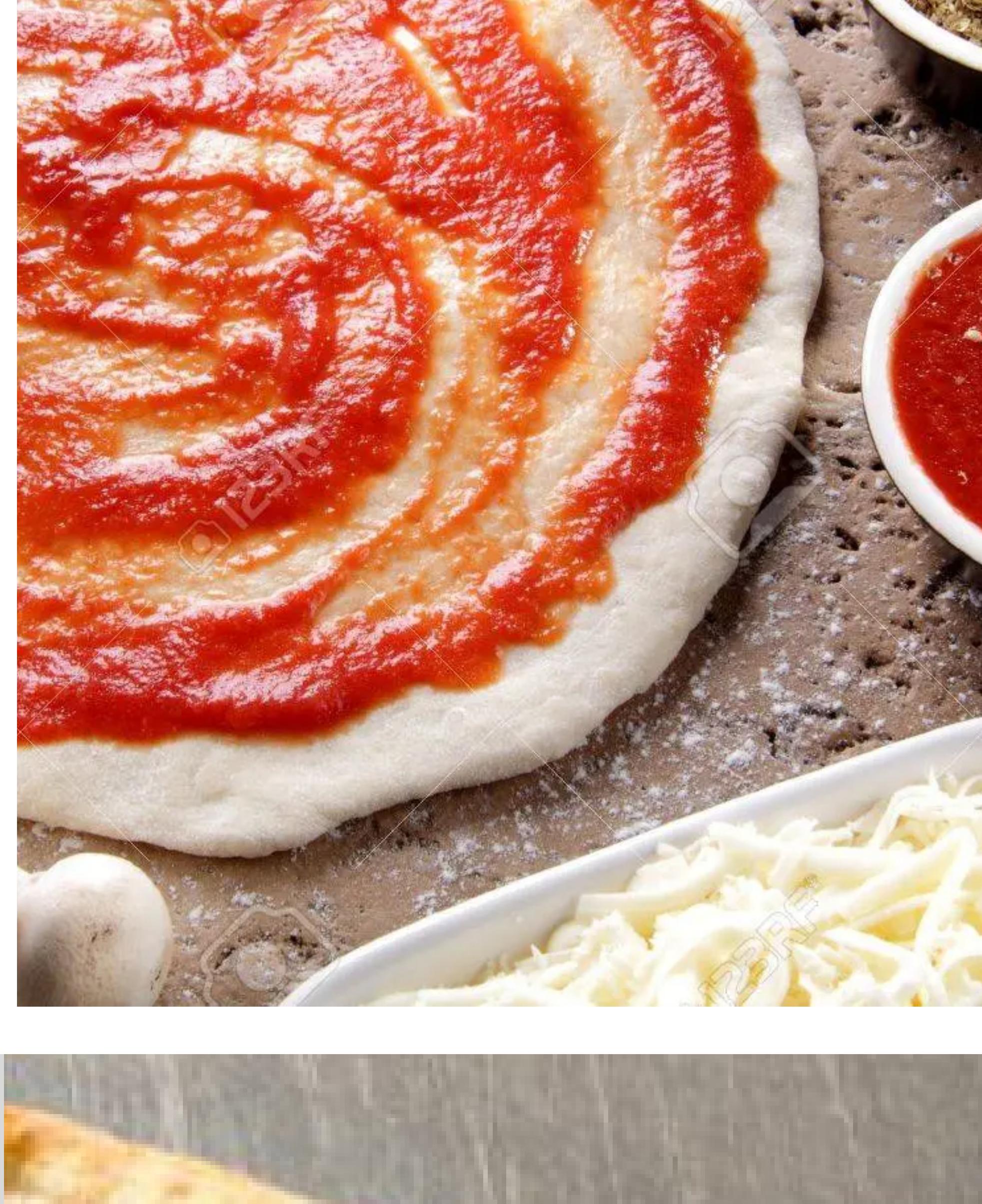
- 1 LATA DE TOMATE PERITA
- CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA
- 5 gr SAL
- 3 HOJAS DE ALBAHACA

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.





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 necesitás.

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



ENZAR!



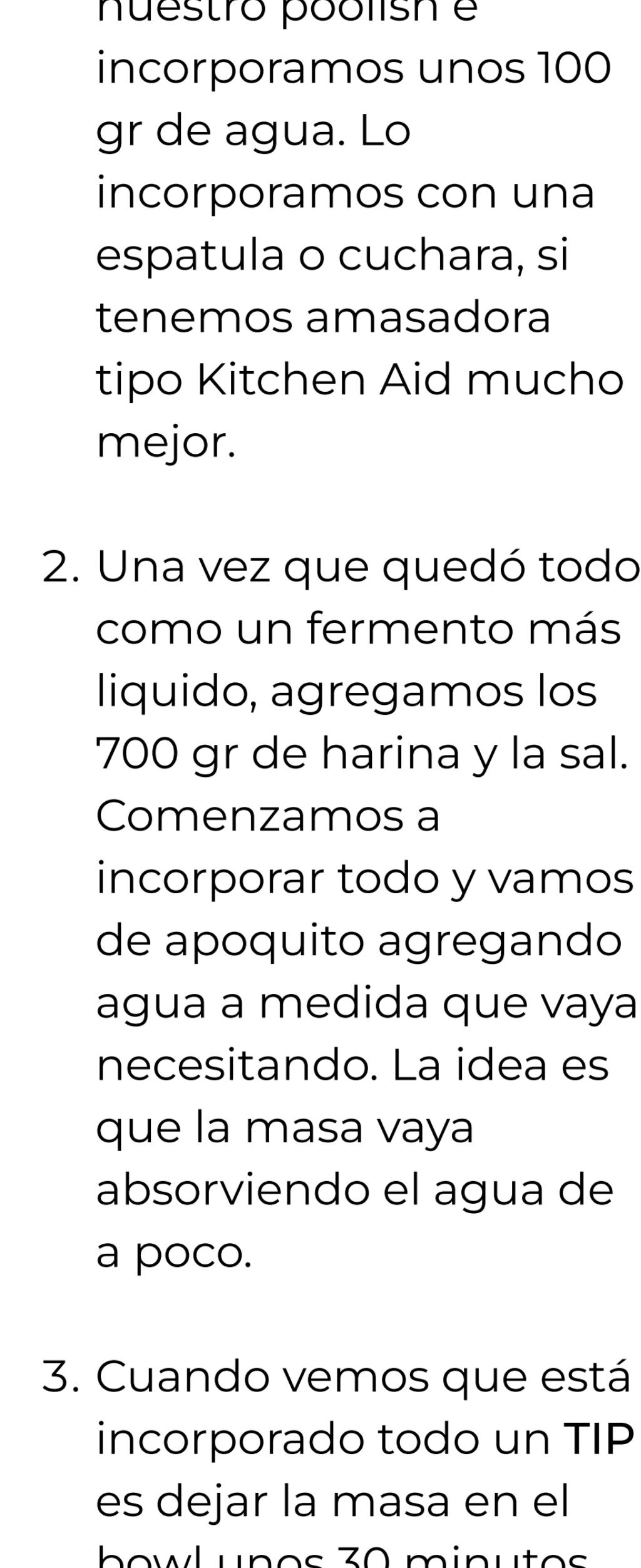
los Derechos Reservados



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. **1 KG DE HARINA DE FUERZA**

2. **700 gr DE AGUA**

3. **5 gr DE LEVADURA SECA**

4. **5 gr DE MIEL (O EXTRACTO DE MIEL)**

5. **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!

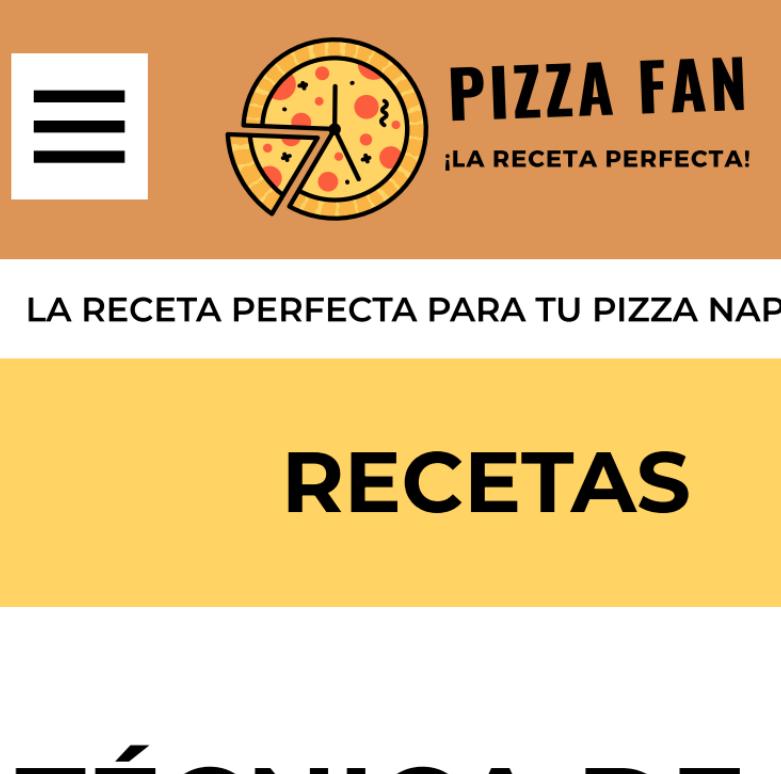
ARMADO DE BOLLOS

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!

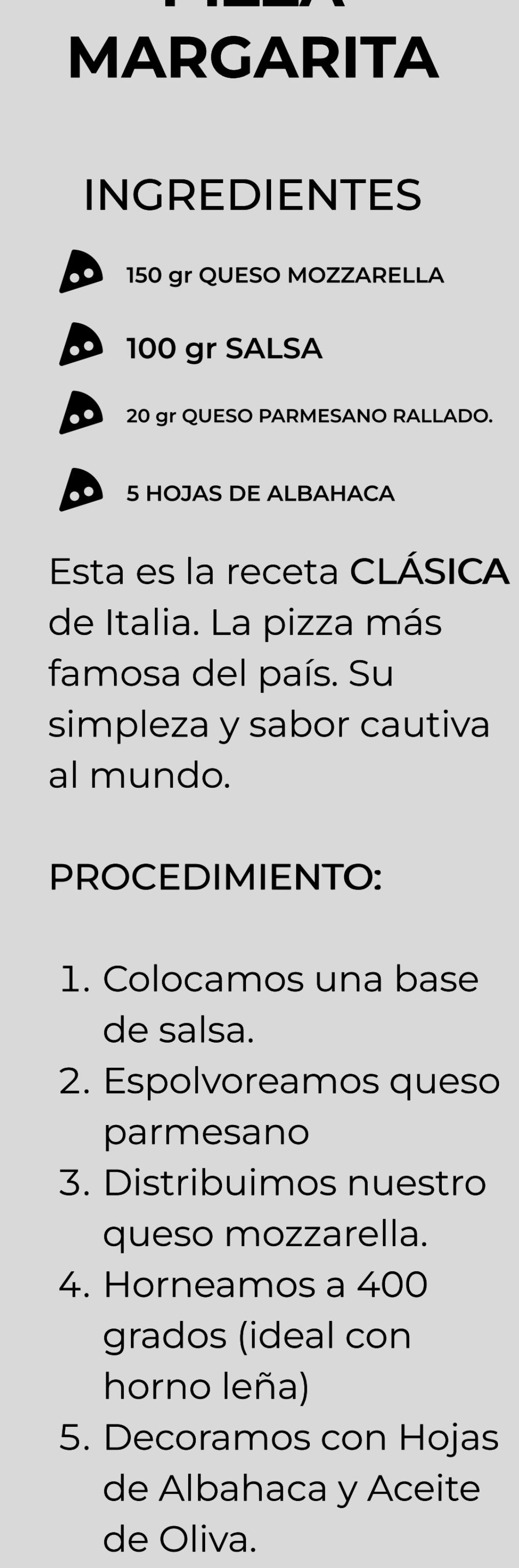
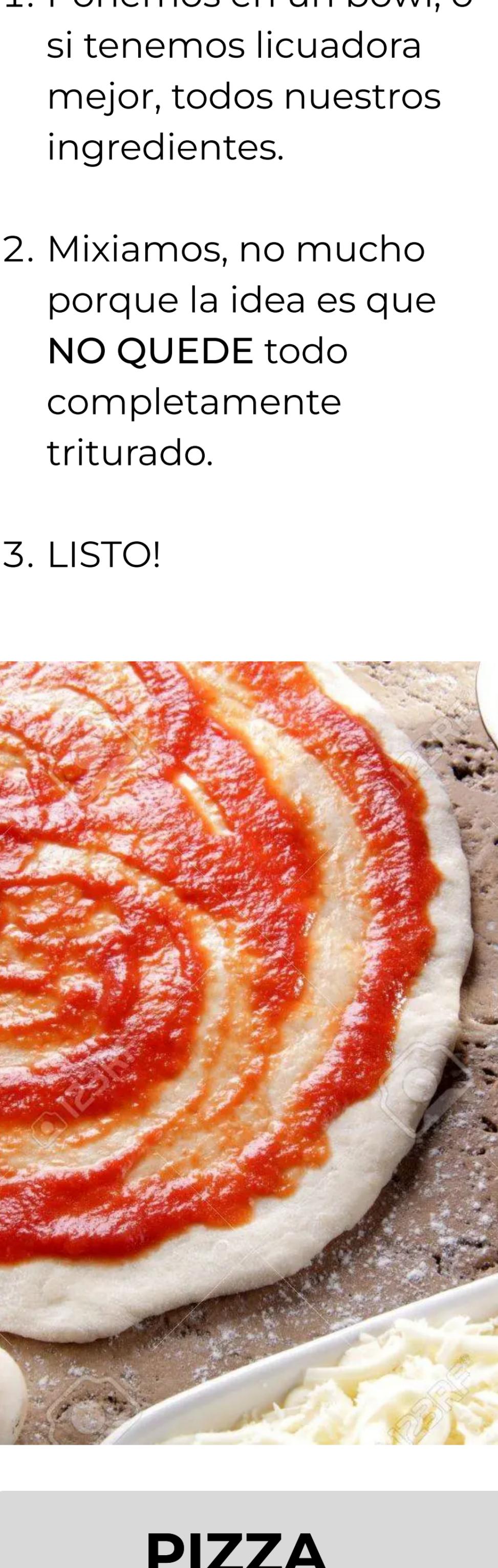


LA RECETA PERFECTA PARA TU PIZZA NAPOLITANA

RECETAS

TÉCNICA DE ESTIRADO

EL SECRETO PARA TU PIZZA CON BORDES AIREADOS



SALSA PARA PIZZA

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!



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):



¡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!

