

Compendio sobre la pizza y la fainá

1/7 – La pizza

- Historia de la Pizza -

Los humanos de la época de las cavernas no conocían la agricultura, porque mayormente eran nómades, pero en algunas excavaciones se han encontrado piedras para moler que posiblemente usaran para moler granos y raíces, mezclar con agua y así poder calentar esas masas (una forma primitiva del pan) sobre piedras calentadas con fuego por debajo.

Mucho mas tarde, en la antigua civilización egipcia los panaderos profesionales descubrieron el efecto de la levadura que esponjaba el pan. Los griegos y otros pueblos del Medio Oriente adoptaron la levadura en sus cocinas.

Posteriormente, se encontraron informes de los tiempos del Rey de Persia, Darío, el grande (549 - 486 a. C.), que cuentan que los soldados, horneaban panes finos sobre sus escudos que acompañaban con queso y dátiles.

Los antiguos griegos cubrían el pan plano con aceite, hierbas aromáticas y quesos.

Los romanos adoptaron recetas y métodos de preparación de los etruscos y los griegos y denominaron ese simple alimento: “*Panis focarius*” (del latín: “*panis*” = pan - “*focus*” = horno / fuego) y desarrollaron la “placenta”, un pan plano untado con queso y miel saborizado con hojas de laurel.

“En el siglo III a. C., la primera historia de Roma, escrita por Catón el Viejo, menciona una «masa redonda aderezada con aceite de oliva, hierbas y miel, horneada sobre piedras».”

“Según el Nuovo Dizionario Etimologico della Lingua Italiana, la palabra “pizza”, que se utilizaba en el año 997 en latín medieval de la ciudad de Gaeta y posteriormente fue hallada en el pueblo Penne D’Abramo en 1195, procede de Alemania. En el antiguo alemán bizzopizzo (Bissen en el idioma alemán actual) significaba mordisco y trozo de pan. En el siglo XII pizzo se convierte en pizza e indica “un pequeño pan redondo y tierno”, típico de los pueblos lombardos.” Hay otra teoría que se funda en la derivación árabe “pita” que significa pan.

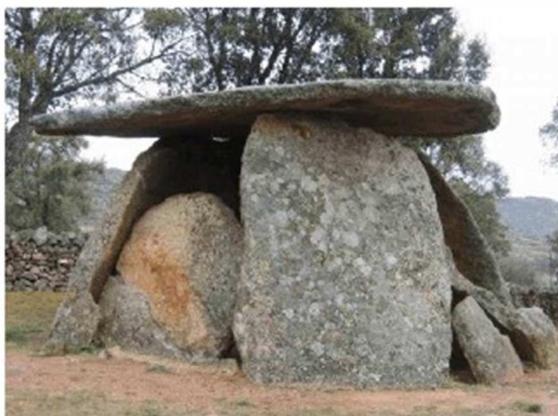
En aquellos tiempos se colocaban sobre la masa los ingredientes disponibles en las despensas de la mayoría de los hogares humildes: cebolla, aceite o tocino, aceitunas, algunas especias.

Una vez que ingresan los tomates a Europa lo hacen como plantas ornamentales y según cuentan algunos, habría sido un napolitano que ante el hambre tomó un tomate y lo comió con pan. Obviamente sobrevivió para contarla, le gustó y desparramó la noticia.

“La pizza moderna se desarrolló hacia el siglo XVII en la ciudad de Nápoles, lugar donde existen las primeras referencias documentales acerca de los orígenes de una especie de tarta con tomate. En 1889 se le agregó el queso.”



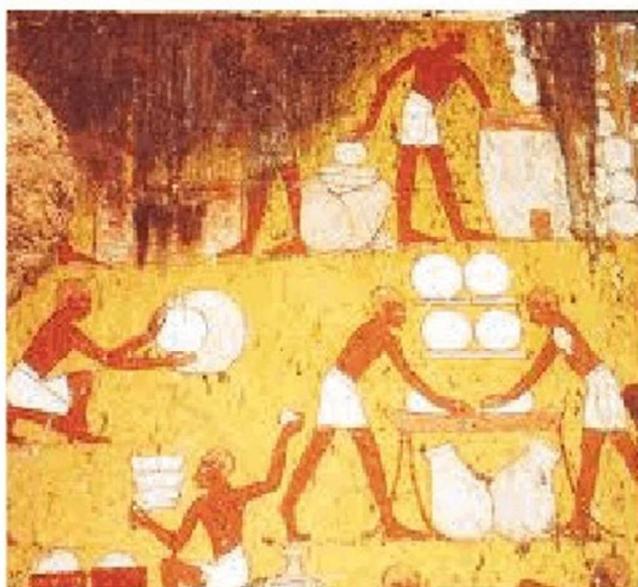
Antigua piedra de moler del neolítico.



Dolmen que se podría usar para cocinar arriba de la piedra calientada con fuego desde el interior.



Hay referencias del Rey de Persia, Darío, el grande (549 - 486 a. C.), que cuentan que los soldados, horneaban panes finos sobre sus escudos que acompañaban con queso y dátiles.



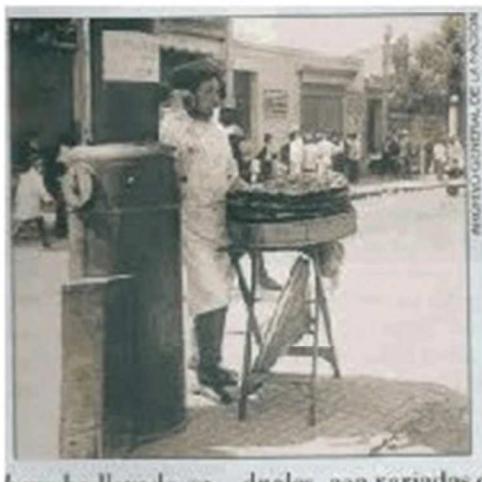
Los antiguos egipcios descubrieron el efecto de la levadura que esponjaba el pan.



Pompeya fue una ciudad de la Antigua Roma, cerca de la moderna ciudad de Nápoles enterrada por la violenta erupción del Vesubio el 24 de agosto del año 79 DC. Allí se encontró este pan cortado como pizza.



Antiguo pizzaiolo ofreciendo pizza y fainá y foto de la antigua pizzería Raffaele Esposito en Nápoles.



Vendedor de pizza en Buenos Aires y el antiguo “Banchero”
adonde se ve que había que ir a la pizzería con traje y sombrero
y la fainá era lo suficientemente importante para ponerlo en la marquesina.

- Formas de cocción de las pizzas -

Hay tres formas bien diferenciadas de cocinar la pizza: La más conocida es la “de molde”, otra es “a la piedra” y la tercera es “a la parrilla con brasas”, claro que hay mas opciones como hacerla en ollas o sartenes y otras.

PIZZA AL HORNO: Este puede ser de ladrillo o barro, de cocina, solar, de tambor, etc. La forma de calentar el horno puede ser múltiple, desde leña, gas, electricidad, sol, etc. Se cocina sobre bandejas, sobre chapas o sobre el piso.

PIZZA DE MOLDE: Es la que se coloca la masa dentro de un molde, bandeja o pizzera.

PIZZA A LA PIEDRA: Se puede cocinar sobre el piso del horno de barro, sobre piedra cerámica o refractaria, hoy también se hace sobre chapas, bandejas o moldes.

PIZZA A LA CACEROLA O SARTÉN: Generalmente se usan las ollas o sartenes auto adherentes y con tapa.

PIZZA A LA PARRILLA: La información sobre la pizza a la parrilla a las brasas está explicado mas adelante.



Pizzera eléctrica



Horno para pizza eléctrico



Pizza en sartén



Pizza en cacerola



Pizza a la piedra en horno eléctrico y en horno a leña

- Pizza “al molde” o “de molde”

Ingredientes de la masa del la pizza “de molde” para 3 pizzas

Harina 1 kg
Agua 600 cc
Levadura 50 gr
Aceite 30 cc
Sal 1 cucharadita
Azúcar 1 cucharadita

Se hace doble leudado, primero en el bollo y segundo en el molde.
Se cocina hasta apenas dorar la base, debe quedar tierna la base.
Es necesario cocinarla en un horno preferentemente que llegue a 300 °C

Ingredientes de la masa de la pizza “media masa” para 4 o 5 pizzas

Harina 1 kg
Agua 600 cc
Levadura 40 gr
Aceite 30 cc
Sal 1 cucharadita
Azúcar 1 cucharadita

Se hace doble leudado, primero en el bollo y segundo en el molde.
Se cocina hasta que la base esté bien dorada, debe quedar crocante la base.
Es la pizza ideal para hacer en un horno de cocina que usualmente no llega a 250 °C

- Pizza a la piedra

Ingredientes de la masa de la pizza “a la piedra” para 5 pizzas

Harina 1 kg
Agua 500 cc
Levadura 25 gr
Aceite 20 cc
Sal 1 cucharadita
Azúcar 1 cucharadita

Tiene un solo leudado y es en el bollo.
Se puede hacer en un horno de barro o sobre una “piedra” en la cocina doméstica.

- Para todas las pizzas

La harina

La harina que mas se usa es la triple cero que tiene mas contenido de gluten, pero hay quienes la mezclan con la mas refinada que es la cuatro ceros, otros que usan solamente esta última y hay quienes reemplazan con sémola y otros que usan solamente harina integral o mezclada.

Saborizando la masa

Hay quienes agregan un poco de materia grasa reemplazando parte del agua con leche, otros agregan un chorrito de aceite, otros que le ponen un toque de pimienta o la saborizan con ajo en polvo.

Masa saborizada a mi gusto

El secreto de mi receta para saborizar la masa es incorporando a la masa una cantidad importante de ciboulette o cebollín fresco. Corto un ramillete un poco mas grande que el dedo pulgar y lo recorto con tijera de entre medio y un centímetro de largo y lo mezclo con la masa cuando ya está lista y antes de estirarla. Debe quedar incorporada y verán que el sabor es tan suave que con la mencionada cantidad apenas le da ese gusto tan suave e interesante a la masa.

La salsa de tomates

Puré de tomate 250 gr
Azúcar 1 cucharadita.
Ajo picado finamente 1 diente
Adobo para pizza, orégano, pimienta y pimentón dulce a gusto
Sal a gusto
Aceite de oliva 1 cucharada.

Es conveniente calentar ligeramente el puré de tomates (no freírlo) y condimentar agregando todos los ingredientes de la lista. Se agregará a la pizza con un cucharón o cuchara y distribuirá en forma circular.

Los agregados, "toppings", coberturas o gustos de las pizzas

Todos los ingredientes de cobertura tienen que estar cortados en porciones pequeñas y el queso es preferible que esté rallado. Recordemos que el calor que recibirá la parte de arriba de la pizza es limitado.

No es bueno poner demasiada salsa, o mucho queso o excesiva cantidad de ingredientes porque cuando queramos levantar la pizza de la parrilla se dificultará la tarea.

Una vez dada vuelta la pizza, se verterá un fino hilo de aceite sobre ella y se agregará el queso. Sobre éste se pondrán el resto de los agregados, excepto en la fugazza y fugazzetta que llevan otro orden (indicado mas abajo).

Las variedades clásicas

Pizza Calabresa

Salsa de tomate c/n
Mozzarella 250 gr
Cantimpalo 12 rodajas
Aceitunas verdes y negras

Pizza Margarita

Salsa de tomate c/n
Mozzarella 250 gr
Tomates frescos en rodajas 2 u
Albahaca fresca 12 hojas
Aceite de oliva

Pizza de Jamón y morrones

Salsa de tomate c/n
Mozzarella 250 gr
Jamón cocido 50 gr
Fetas de morrones en láminas
Aceitunas verdes y negras
Orégano a gusto

Pizza fugazza (focaccia)

Pizza de base sencilla con cebolla ligeramente rehogada y un poco de parmesano, pero sin mozzarella.

Pizza fugazza con queso:

Igual que la fugazza, pero que además lleva mozzarella por arriba de la cebolla y parmesano sobre esta. Se debe poner la mozzarella sobre la cebolla para que quede adherida y poder ser cortada en porciones sin problemas.

Pizza fugazzetta

Se trata de una pizza rellena de mozzarella. Sobre la masa se pone la mozzarella, se dobla la masa como si fuese una empanada y sobre esta se coloca la cebolla y un poco de parmesano. (Obviamente ésta no se puede hacer a la parrilla)

Pizza cuatro quesos

Salsa de tomate
Queso mozzarella
Queso provolone
Queso roquefort
Queso Parmesano
Aceitunas

Pizza de anchoas

Salsa de tomate
Mozzarella
Anchoas

No consideraré las más de mil execrables y grotescas fantasías que no son más que una masa de pan delgado con cubiertas muy variadas que equivocadamente denominan pizzas. Varias de ellas las comento más adelante.

Los utensilios

El utensilio especial para un buen manejo de la pizza, básicamente, es una espátula de madera para pizzas o una espátula de metal de tamaño de la pizza que preparemos. Este utensilio es casi indispensable para llevar la masa conservando la forma correcta sobre la parrilla o sobre la piedra, para darla vuelta y para retirarla.

Una cuchilla para cortarla o ruedita o similar, tabla de corte y un cucharón o cuchara.

Si se usara un horno de barro y se cocinara sobre el piso se necesitará una pala pizzera larga de madera o metal.



- Tips sobre todas las pizzas -

PIZZA EN HORNO ELÉCTRICO. Hay una gran variedad de hornos eléctricos con variadas ubicaciones y cantidades de resistencias eléctricas, algunos con ventilador y otros no. En general estos hornos no transfieren bien la temperatura a la pizza y por lo tanto tenemos que tener la pizza un tiempo a determinar en cada horno. Se debe empezar poniendo la pizza en la posición inferior del horno para que la resistencia inferior haga que la masa se ponga crujiente y luego subirla a la posición superior los dos últimos minutos para conseguir que la pizza se cocine homogéneamente. Obviamente los hornos pizzeros eléctricos están diseñados para actuar correctamente con forzador de aire.

PRE-HORNEAR LA MASA. Para los que no tengan piedra de horno es mejor meter la masa ya extendida y solamente con la salsa durante 1-2 minutos en el horno, hasta que quede apenas dorada por abajo, luego la sacamos y le ponemos la cobertura así nos queda más crujiente.

EN HORNO CASERO: Cocine una sola pizza por vez.

SOBRE LA LEVADURA: Se puede utilizar levadura fresca en cubos o la que venden suelta, que sería la misma, o la que viene en polvo. Mejor gusto a levadura le dará a la masa la levadura fresca que debe dejar que se disuelva en agua tibia antes de usar.

REFINADO DE LA MASA: Hay quienes refinan la masa aplastándola y retorciéndola, girándola y alargándola sobre la mesa. Se repite el proceso de amasado y estirado durante 5-10 minutos, espolvoreándose apenas con un poco de harina en la mesa de trabajo y en las manos, para que no se pegue mucho, evitando endurecer mucho la masa.

VERTIENDO ACEITE SOBRE LA PIZZA: En algunas pizzerías le vierten aceite de oliva sobre la pizza antes de cortarla y en otras lo ponen antes de meterla al horno con la cobertura.

LA PIZZA NO DEBE ESPERAR. Cuando la pizza esté lista hay que comérsela, bien caliente. así el queso está en su punto, bien “filante” y la masa está bien crujiente.

PELAR TOMATES: Si se usan rodajas de tomate, es preferible pelarlos antes de cortarlos en fetas.

CALOR. Todas las pizzas se hornean a más de 200° C; cuanto más fina es la masa, mayor deberá ser la temperatura y por supuesto, cuanto más gruesa, menor la temperatura.

¿EL MEJOR HORNO? De barro y con leña, porque la masa queda crocante por fuera y tierna por dentro. Si se usa horno doméstico, entonces es importante precalentarlo a temperatura máxima.

En un horno pizzero industrial que caliente a 300 grados, bastaría con dejarla unos 4 minutos Y si se trata de un horno doméstico a una temperatura de unos 280 grados, podría estar unos 7 a 10 minutos.

MOZZARELLA. Debe ser de calidad para que se derrita sin soltar suero y que sea “filante”.

CONSERVACIÓN No conviene guardar las masas hechas en la heladera por que al terminar el fermentado se bajarían, Se pueden cocinar como prepizzas y guardarlas unos días en la heladera o meses en el freezer.

AMASADO MANUAL: se debe amasar la masa un tiempo mínimo de 10 minutos siendo ideal 15 minutos.

TEMPERATURA EL AGUA: El agua a usar en la masa debe estar tibia o por lo menos a temperatura ambiente, no fría del pozo.

CANTIDAD DE AGUA: Cuanta más agua pongamos, más ligera saldrá la masa, pero también será más difícil trabajarla porque se pegará a los dedos a la hora de amasarla. Es mucho mejor que la masa quede apenas chirla que algo dura porque es más fácil integrarle harina que hidratarla.

TAMAÑO DE LA PIZZA: El diámetro medio de una pizza normal suele estar entre los 28 y los 30 cm. y estamos hablando de una bola de masa de aproximadamente unos 280 gramos”.

LEUDADO: En verano, necesitamos esperar aproximadamente media hora o 40 minutos; en invierno, una hora u hora y media en un lugar cálido.

ESTIRADO DE LA MASA: Estirando la masa con las manos se logra que la pizza resulte más ligera y esponjosa. Estirando con el rodillo o palo se saldrán las burbujas conseguidas con la fermentación.

CANTIDAD DE COBERTURA: Si se pone mucha cobertura es posible que se seque demasiado la masa sin cocinar lo de arriba.

COBERTURAS EXTRAÑAS: Nunca verás en una buena pizzería italiana poner cualquier cosa sobre una pizza. ¿Por qué? ¿Harían alguna vez una paella con lentejas?

RECALENTAR UNA PIZZA: Lo recomendable para recalentarla es meterla en el horno a máxima temperatura durante poco tiempo, luego ponerla sobre una pizzera sin aceite ni nada sobre la hornalla, 30 segundos para que le devuelva el crujiente.

TEMPERATURA DE LAS BANDEJAS: Al encender el horno para que se vaya calentando deje la bandejas para que también se calienten antes de colocar la masa estirada.

PIZZERO: Al maestro pizzero en Italia le dicen “es un maestro pizzero” “é un pizzaiolo”, cuando son varios “sono i pizzaioli”.

Curiosidades

- Más de 5 mil millones de pizzas son vendidas anualmente alrededor del mundo.
- Las pizzerías representan casi el 20% de los restaurantes.
- El 36% de las personas considera que la pizza es el desayuno perfecto.
- El día de la semana en el cual se come más pizza es el sábado y por la noche.
- Sólo en los Estados Unidos hay más de 61.000 pizzerías.
- "La pizza más simple es la más sabrosa", declara sin dejar lugar a dudas Tony, un napolitano, que sabe del tema.

Ref:

http://www.3-2-1-pizza.com/en-us/pg_244.html (muy completa historia de la pizza)

<http://www.planetajoy.com/bienjugoso/fugazza-vs-fugazzeta-el-origen-de-una-confusion-con-marca-registrada/> Que es la focaccia, la fugazza y la fugazzeta

<http://www.diariopopular.com.ar/notas/115950-pizza-casera-la-magia-la-media-masa> recetas con diferencias de cantidad de agua y levadura de acuerdo al tipo de pizza.

2/7 - Pizza a la parrilla

- Historia de la pizza a la parrilla -

“Antiguamente, era bastante común en el campo, en nuestra zona, que el pan de grasa se hiciera sobre la parrilla. Se preparaba la masa, se la estiraba, se la colocaba sobre un papel madera, que sacaban de las bolsas de granos, o de harina, untado con grasa y lo llevaban a la parrilla con un fuego bajo, para que el papel no se quemara. Una vez que el pan se doraba por abajo y se ponía durito del lado de arriba, lo daban vuelta y se terminaba de cocinar. y cuando no había papel, iba a la parrilla directamente.”

Más recientemente quizá ante la necesidad o ganas de campamentistas de comer pizza sin tener horno ni bandejas a mano, se las deben de haber ingeniado para hacerla a la parrilla.

La masa de pizza o la prepizza calentada y terminada sobre una bandeja, chapa, pizzera o piedra refractaria sobre la parrilla es una cosa, pero la pizza, cocinando la masa directamente sobre la parrilla es otra cosa, no es que sea mejor ni peor, solamente es distinta y lleva un poco mas de atención y algunos cuidados, nomás.

Resulta difícil de creer que una masa blanda no se caiga entre las varillas de la parrilla, pero se sostiene perfectamente. Y si quieren aprender a hacerla solamente hay que poner las manos en la masa. Siempre me refiero a la parrilla que se coloca sobre brasas y no a la parrilla de la cocina doméstica, porque no se debe usar para esto.

- Pasos para hacer pizzas a la parrilla -

Las brasas

La temperatura tiene que ser bastante alta hasta el momento de poner las pizzas, en ese momento se deberá desplazar la mayor parte de las brasas hacia los lados para cocinar con el calor residual e ir incorporando brasas a medida que sea necesario

La parrilla

Una vez caliente se limpiará convenientemente y se deberá embadurnar apenas, pincelando con aceite de cocina sobre los hierros a fin de evitar que se pegue la masa.

La masa

Para la pizza a la parrilla, se necesita una masa intermedia entre la de molde que se debe estirar con los dedos sobre una bandeja y la de la masa a la piedra donde necesitamos poder estirarla lo más fina posible.

Debe permitirnos ponerla sobre la parrilla sin que se caiga pero, también, debe elevarse un poco con la cocción y que permita sostener los agregados.

Una receta aproximada puede ser la siguiente para cinco pizzas, pero hay que agregarle harina o agua de acuerdo a la mano del pizzero hasta lograr la consistencia justa y esta se logra con la práctica.

Harina 000 1 kg

Agua tibia 550 cc

Levadura 50 gr

Sal 1 cucharadita

Azúcar 1 cucharadita

Aceite de oliva 30 cc

Lleva un solo leudado en el bollo

La pizza

La pizza puede tener cualquier tamaño y forma pero sería bueno que no sea muy grande para poderla maniobrar bien con la paleta que tengamos y pueda ser cubierta, si fuera necesario con la bandeja que dispongamos. El formato de la pizza es a gusto del pizzero, puede ser redonda, cuadrada, rectangular o como quieran.

La cocción

Luego de 2 o 3 minutos, cuando la masa esté cocida, firme y apenas dorada por debajo, se da vuelta y se procede a poner la cobertura.

Se deja cocer hasta que la masa esté crocante y el queso se haya derretido.

- Tips sobre pizza a la parrilla con brasas -

- Unas ramitas de orégano fresco y Romero o granos de pimienta, al final de la cocción, pueden dar un aroma especial a la masa.
- Demasiada salsa humedecería la pizza haciendo muy complicado manejarla.
- Colocando una bandeja invertida por arriba de la pizza en forma de tapa logramos que los agregados se cocinen casi al mismo tiempo que la base de la masa.
- Colocando una chapa soportada por ladrillos en sus cuatro extremos (o una bandeja), con brasas por arriba se acelera el proceso.
- Si a los tomates grandes se le saca la piel resultan más digeribles.
- -Si se usan tomates cherrys es mejor cortarlos al medio para que no rueden al sacar la pizza de la parrilla y servirla.
- Igual pasa con las aceitunas que conviene conseguir las que vienen en rodajas o cortarlas de esa manera. Aunque lo usual es usar las enteras.
- Cuidado con las brasas, si hay demasiadas, se quemara por fuera y quedará cruda por dentro y si pone poca le faltarán consistencia.
- Gracias a Colón la pizza lleva tomates.
- Si la mozzarella no hace hilos “filante”, no merece ser llamada de esa manera.
- No intenten hacer la pizza a la parrilla en la parrilla del horno de la casa.



Desgasificando y estirando a mano - colocándola a la parrilla



Con pocas brasas conviene cubrirla con un papel aluminio o bandeja - Lista para dar vuelta



Colocando la salsa una vez girada - Mientras salen unas se ponen otras



Una pala es casi indispensable - Distintas variedades



Poniendo una bandeja con brasas arriba - Mi amigo Daniel haciendo una de las suyas.

3/7 - La Fainá

- Historia

Esta comida de pobres es originaria de Génova, y muy típico de Liguria y Toscana (Pisa y Livorno) en Italia, allí se la conoce como farinata, cecina o torta di ceci. Luego se extendió su preparación hacia el Piamonte y los inmigrantes genoveses y piamonteses viajaron con sus costumbres hasta instalar pizzerías del Río de la Plata, en Buenos Aires y en Montevideo, donde suelen consumirse acompañando con pizza. Tradicionalmente se consumía con vino Moscato quedando la frase "Moscato-pizza y fainá"

Cuenta la historia que en el siglo XIII un barco genovés en un temporal había perdido casi toda su carga de comida menos un barril de garbanzos y otro de aceite que se habían roto mojándose los garbanzos convirtiéndose en una masa mezclada con aceite y agua. Al no quedar mas comida se le sirvió esto a los marineros que algunos comieron y otros dejaron en sus platos sin comer. Salió el sol, se secó esa masa en los platos y ante el hambre lo comieron descubriendo que era mucho mas agradable estando seco. Probaron cocinarlo y habría sido el comienzo de la fainá.

- Ingredientes

Harina de garbanzos 1 taza

Agua tibia 2 tazas

Aceite de oliva 2 cucharadas.

Sal $\frac{1}{2}$ cucharadita.

Pimienta preferentemente recién molida, a gusto (opcional)

- Preparación

Se calienta el horno a temperatura máxima inclusive la pizzera o bandeja.

Se mezclan todos los ingredientes debiendo quedar bastante líquida y sin grumos. Si se usa un mixer, mini-primer, batidora eléctrica o manual desaparecen los grumos más rápidamente.

Retire el molde del horno, vierta una cucharada de aceite y desparrámela bien, vuelque la preparación y lleve al horno por entre media hora y 45 minutos hasta que esté solidificada y cocida por dentro y dorada o apenas dorada por fuera.

- Tips sobre la fainá -

-En el norte de África, la comunidad sefardí es quien le pone el nombre de "Calentita" por que de esa manera indicaban que estaba recién sacada del horno.

-Durante la segunda guerra mundial, Gibraltar la adopta como plato nacional, era y es muy consumido.

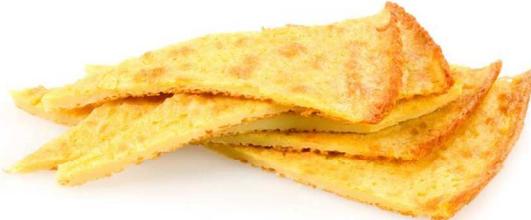
-El último vendedor ambulante de la Calentita en Gibraltar fue 'Paloma', la cual es recordada todavía por muchos habitantes locales.

-El fainá (como le dicen en Uruguay) es una de las comidas nacionales que constituye parte de la gastronomía de Uruguay.

-En Italia nunca se vio comer fainá sobre pizza ni viceversa, para ellos son dos cosas muy diferenciadas e incompatibles.

-Cuando sirven "una y una" (una porción de fainá y una porción de mozzarella) al plato el mozo las trae separadas y calentitas ambas para superponerlas como cada quien quiera.

-Generalmente se superpone la fainá a la pizza por que es más fácil de manejar cuando se sirve ambas en una servilleta de papel para comerlas mientras se camina.



Fainá sobre pizza



Pizza sobre fainá



Fainá y pizza



Ayer: Además de vino y tortas en el cartel indica: "cecina" (fainá) - Hoy: Vino y "farinata" (fainá)



Esta imagen es de Paloma, un antiguo vendedor callejero de "calentita" en Gibraltar



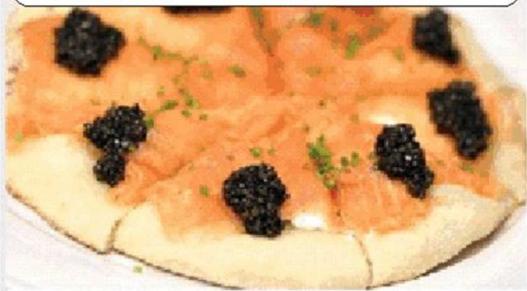
Miguel Jaume y Bosch pintor de "Vendedor de faina"

4/7 - Excentricidades

Gustos son gustos y sobre pizzas hay muchos



Caviar y salmón ahumado



Salchichas, morcilla y tomates



Salsa, queso y lechuga



6 variedades de caviar, langosta fresca y crema



Salsa, higos y albahaca



Salsa, cebollas y pikles



Con almejas



Brasilera con ananá



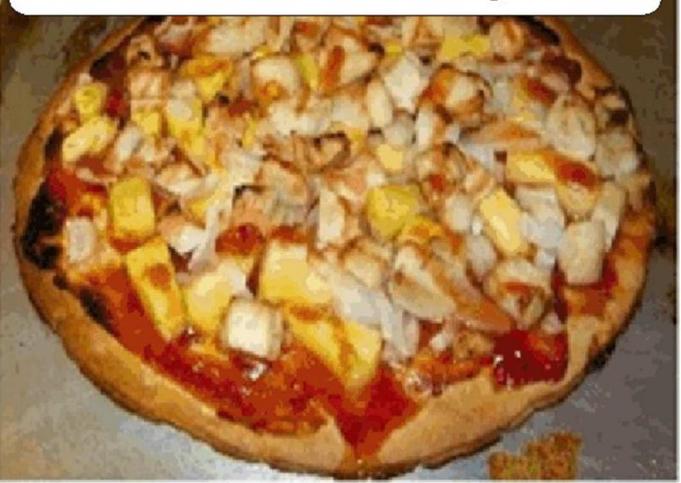
Brasilera con caramelos



Con calabaza



Con salsa de tomates y ananá



Con cocodrilo, emú y canguro



Con chocolate



Cocodrilo y queso



Chocolate y confites



Salsa de tomate, queso y rabas



Salsa, queso y escorpiones



Chocolate, crema de nueces y confites



Garbanzos, cebolla y zapallo



Garbanzos pisados y zuchini grillados



Con galletitas y crema



Tomate, queso y frutas



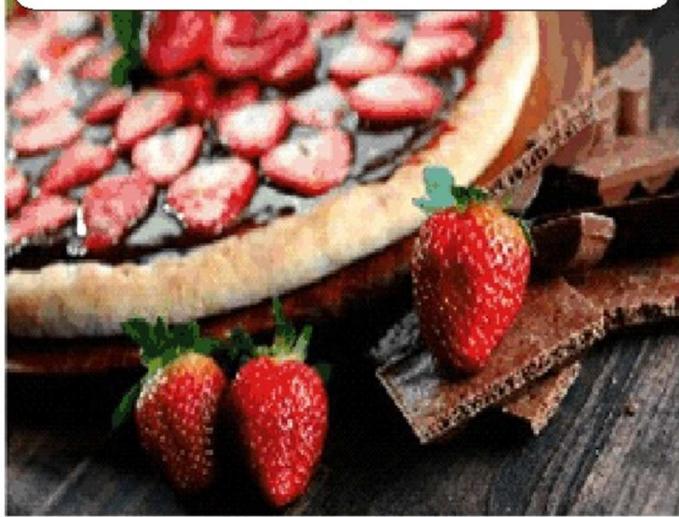
Salsa de tomate, hamburguesas pollo y papas fritas



Salsa de tomate, hamburguesas pollo y queso por arriba



Con frutillas y chocolate



**Queso y pitón
(serpiente)**



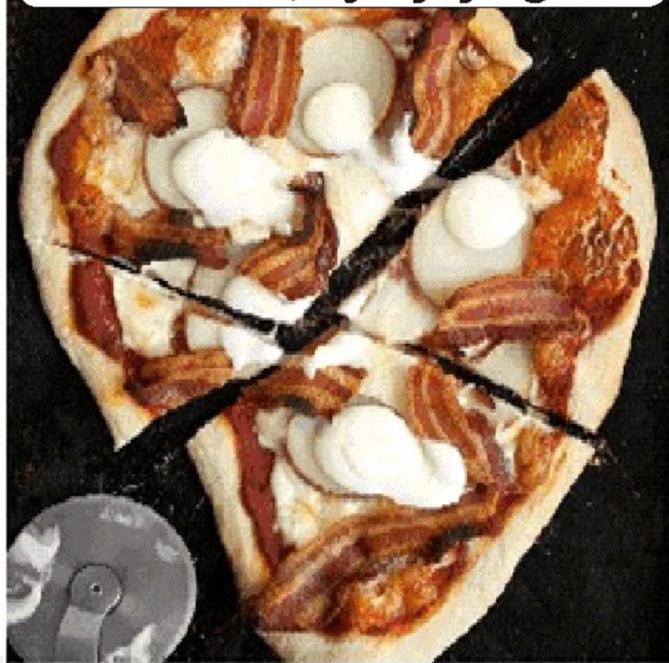
**Salsa de tomate, queso
salchichas, huevo y choclo**



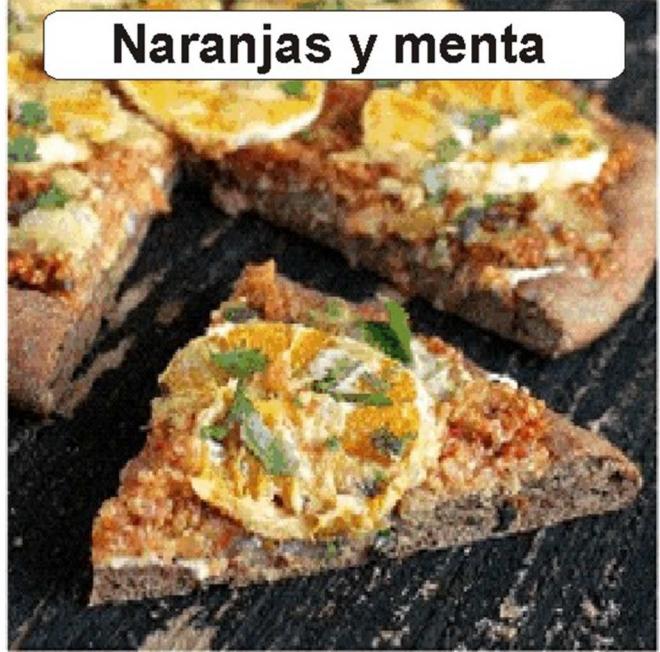
**Salsa de tomate, queso
y patas de rana**



Panceta, ajo y yogurt



Naranjas y menta



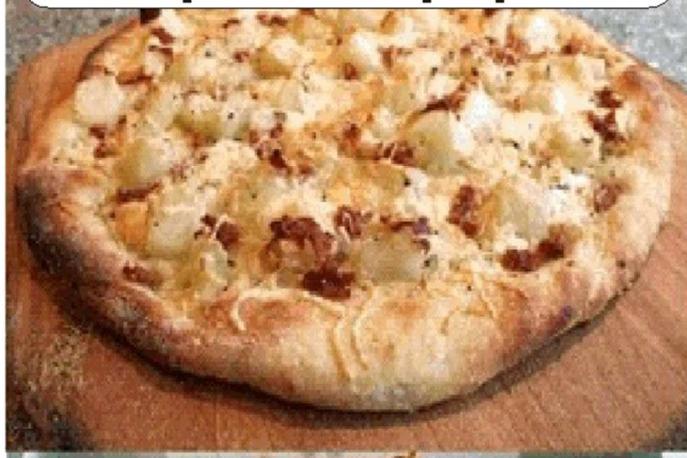
Salsa de tomate y salchichas alemanas



Salsa de tomate rabas y papas souflé



De puré de papas



Queso, tomate y pollo



Queso y spaghetti



Pulpo y tomates



Variedad con cangrejo



Queso, langosta y aceitunas



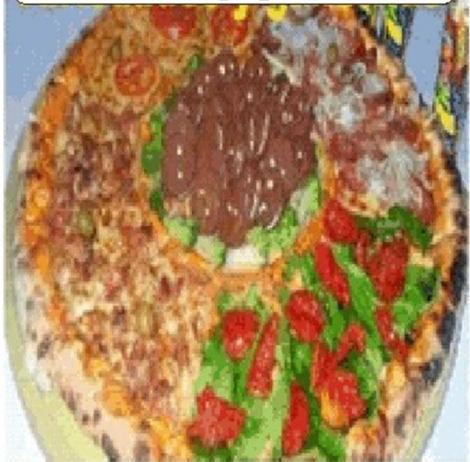
De todo con maní



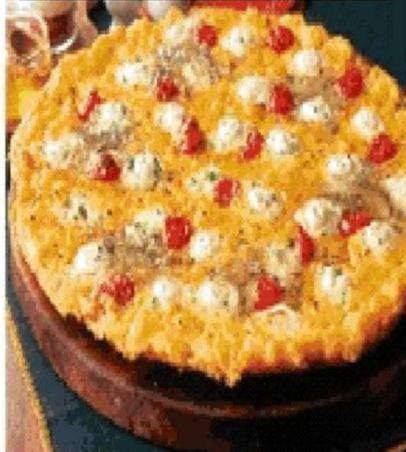
Tomates fritos y palta



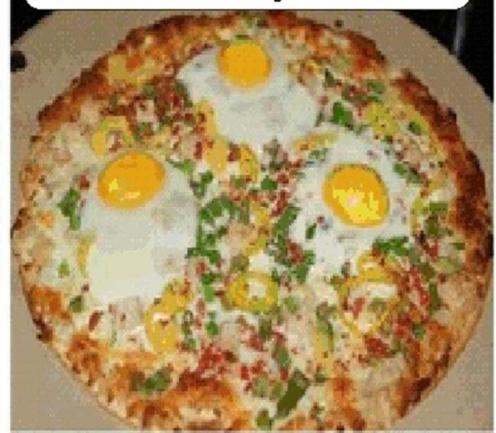
Variedad y galletitas



Queso, cherrys y miel



Huevos fritos y ciboulette



5/7 - Originalidades



Ruedita corta pizza y ruedita con tenedor



Tijera corta pizza y la otra que sirve para medir, cortar y servir.



Pizza a la piedra arriba
y a la bandeja abajo.



Pizza a la piedra
sobre parrilla



Pizza cucuricho



Pizza recalentada por arriba y abajo



Pizzas enviadas en envase de masa



Pizza especial - Usa la herramienta adecuada



Pizzaiolo ordinato aspettando l'ordine
Pizzero ordenado esperando la órden

6/7 - Errores sobre las pizzas



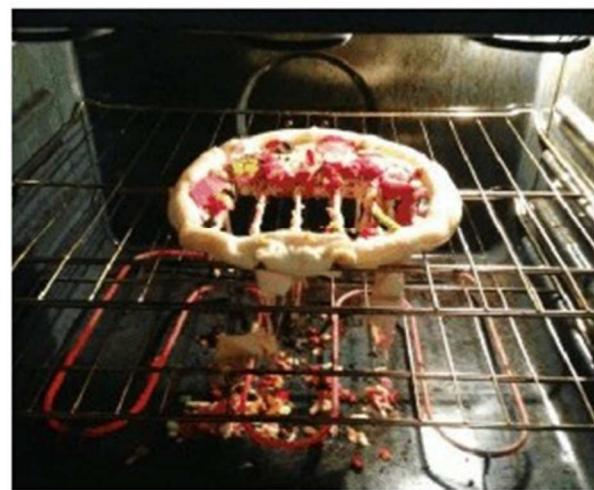
Para recalentar una pizza al horno debes sacarle la bandeja de telgopor y poner una de chapa.

En horno eléctrico o a gas las pizzas se deben recalentar sobre una bandeja y no a la parrilla

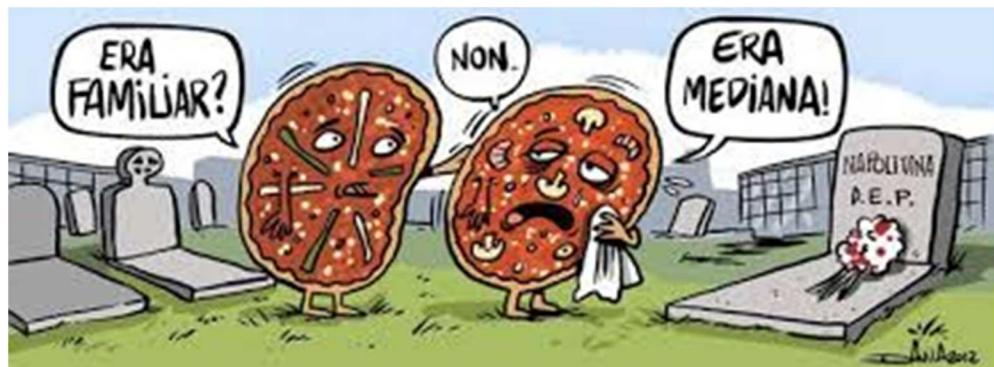


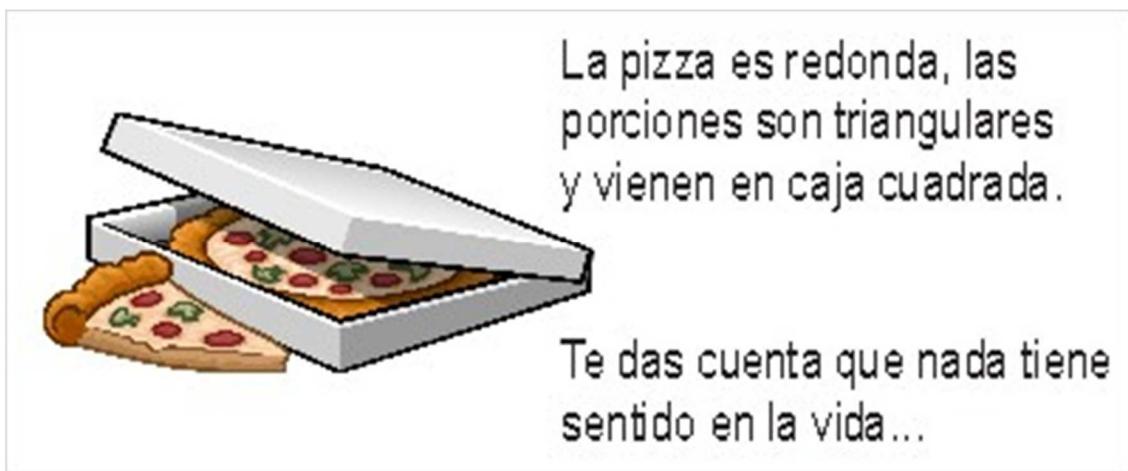
Si no entendiste, te lo vuelvo a decir:

En horno eléctrico o a gas las pizzas se deben recalentar sobre una bandeja y no a la parrilla



7/7 - Chistes sobre las pizzas





Entra un señor a una pizzería, acompañado por dos señoritas y dice:

- Deme dos pizzas.
- Familiares? le pregunta el encargado.
- No, son rameras, pero tienen hambre.

-Te corto la pizza
en 4 o en 8 porciones?



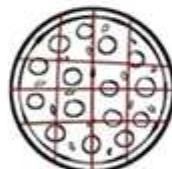
- En 4, no creo que pueda
comer las 8 porciones.

CÓMO CORTAR UNA PIZZA

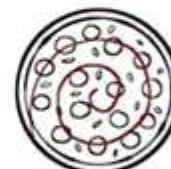
GRUPO PEQUEÑO



FIESTA



SOLO PARA TI



Todas las imágenes encontradas en Internet son a título ilustrativo siendo este artículo de divulgación gratuita y libre difusión. Las indicaciones son orientativas.