

Pizza casera



Para 5 pizzas

Para la masa

- 400 gr. harina "normal"
- 100 gr. harina de fuerza (si no tienes pon todo harina normal)
- 300 gramos de agua
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 15 gr. de levadura fresca (no granulada, la puedes comprar en panaderías o en supermercados)
- 15 gr. de sal

Tomate frito

Jamón york, beicon, frankfurt, alcaparras, rúcula, queso de cabra, huevo, sobrasada, atún. A escoger.

Queso mozzarella

Por si quieres calcular en porcentajes ten en cuenta que para una pizza grande necesitas 100 gramos de harina (total). Una pizza del tamaño de la bandeja del horno parte de 125 gr. de harina. Los porcentajes son

100% Harina (75% harina normal y 25% de harina de fuerza)

60% agua

3% levadura fresca

3% sal

Aceite (1 cucharada soperas por cada 250 gr. de harina)

- Amasa todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Aproximadamente unos 10' te bastarán. Puedes utilizar una amasadora o la técnica del amasado francés. Puedes ver el [vídeo de Babette](#). En cualquier caso se tratará de que la masa desarrolle el gluten y coja aire.
- Pulveriza un bol con un poco de aceite de oliva (muy poco) y deposita la masa dentro. Tapa con una bolsa o gorro de plástico para que no se seque.
- Deja fermentar entre 2 y 4 horas, dependiendo de la temperatura de tu cocina. A 22º 2-3 horas es lo adecuado, hasta que doble su volumen.
- Enharina la mesa de trabajo o el mármol. Saca sin desgarrarla la masa del bol.
- Corta partes de 150-160 gr. de la masa (son trozos del tamaño de un limón). Si quieres pizzas del tamaño normal de una pizzería el peso adecuado son 125 gramos.
- Extiende la masa, bien con las manos, bien con un rodillo bien enharinado hasta conseguir la forma y el grosor deseado.
- Coloca el tomate en la masa. Procura que sea poco líquido para que no ablande la masa. Puedes hacer previamente un tomate frito con orégano y bien espeso.
- Pon los ingredientes con que desees rellenar la pizza.
- Pon la mozzarella.
- Hornea a potencia máxima en el horno precalentado durante uno 8-10' hasta que esté dorada.
- Cuando la saques del horno espolvorea con orégano o especias para pizza y pon unas gotas de aceite por encima.