

Italiano–Americana

Panadería y Masas

Pizza Casera

Estilo Pizzería en 1

Hora

⌚ Prep: 16m

🔥 Cocción: 11m

❄️ Reposo: 40m

Σ Total: 67m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Brian Lagerstrom

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[9]

- ☐ 350 g (unas 2.75 tazas) Harina de fuerza para pan (Bread flour) (King Arthur Bread Flour)
- ☐ 235 g (1 taza) Agua tibia (105°F–110°F / 40°C–43°C)
- ☐ 5 g (1.5 cucharaditas) Levadura seca instantánea (SAF Instant Yeast)
- ☐ 15 g (1 cucharada) Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 7 g (1.25 cucharaditas) Sal kosher fina
- ☐ 2 cucharadas Sémola de trigo o harina de maíz fina (para espolvorear la pala)
- ☐ 1 taza Tomates San Marzano triturados a mano (para la salsa de cobertura)
- ☐ 0.5 cucharadita Orégano seco (para sazonar la salsa de tomate)
- ☐ 250 g (9 oz) Queso mozzarella de leche entera de baja humedad rallado en bloque (para cubrir) (Galbani Whole Milk Low–Moisture)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Harina de Fuerza (Bread Flour): King Arthur Unbleached Bread Flour

12.7% de proteína que desarrolla gluten elástico en apenas 1 hora. ● 📍 Pasillo de harinas.

Mozzarella Entera Baja Humedad: Galbani Whole Milk Low Moisture Mozzarella

Se derrite en hilos cremosos sin soltar suero que moje la masa. ● 📍 Lácteos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Mezclar y Amasar Rápido

⌚ 8 min

Mezcla la harina de fuerza, agua tibia (105°F–110°F / 40°C–43°C), levadura instantánea, aceite de oliva y sal kosher. Amasa vigorosamente sobre la encimera 5 minutos hasta que la masa quede suave y elástica.

✓ Control: Bola de masa tersa y ligeramente húmeda.
- 2

Fermentación Exprés

⌚ 40 min

Coloca la masa en un tazón aceitado y cubre con plástico en un lugar tibio durante 40 minutos mientras precalientas la piedra o acero de hornear a 500°F–550°F (260°C–285°C).

✓ Control: Masa duplicada en volumen y aireada.
- 3

Estirar sobre Sémola y Montar

⌚ 8 min

Estira la masa con las manos sobre la pala espolvoreada con sémola de trigo formando un disco de 12 pulgadas. Sazona los tomates triturados con una pizca de sal y orégano seco, extiende sobre la masa y cubre con la mozzarella rallada.

✓ Control: Base redonda con borde grueso bien definido.
- 4

Horneado Fuerte

⌚ 11 min

Desliza la pizza sobre la piedra o sartén de hierro precalentada a 500°F–550°F (260°C–285°C). Hornea durante 11 minutos hasta que la corteza esté dorada con burbujas y el queso burbujee.

✓ Control: Bordes crujientes moteados y queso dorado.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 190°F–210°F (88°C–99°C)

TEMPERATURA INTERNA DE MIGA HORNEADA (≥165°F / 74°C MÍNIMO FDA PARA HARINA/HUEVO)

Seguridad Alimentaria FDA: La harina cruda y el huevo no deben consumirse sin hornear. Hornear o cocinar la masa hasta alcanzar al menos 165°F (74°C) elimina patógenos como E. coli y Salmonella, mientras que llegar a 190°F–210°F (88°C–99°C) gelatiniza los almidones para fijar la miga.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Bordes hinchados y alveolados con motas doradas oscuras (leopard spots) y base firme y crujiente.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Truco del Precalentado Máximo: Precalentar el horno a 550°F (o lo máximo que dé) con la piedra o sartén dentro durante 45 minutos transfiere calor por conducción instantáneo inflando la masa.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La masa se encoge al estirar: Cubre la bola de masa y déjala descansar 5 minutos sobre la mesa para relajar el gluten antes de volver a estirar.