

Italiana

Panadería y Masas

Masa de Pizza Napolitana Fermentada en Frío 24 Horas

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 10m

⌚ Reposo: 26h

Σ Total: 1590m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Recetas de Esbieta

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [5]

- ☐ 3.5 tazas (500g) Harina de trigo Tipo 00 o harina de fuerza (Caputo Tipo 00)
- ☐ 1.3 tazas (325ml) Agua fría
- ☐ 0.5 cucharadita (1.5g) Levadura seca instantánea (SAF Instant)
- ☐ 1 cucharada (12g) Sal marina fina
- ☐ 1 cucharada Aceite de oliva virgen extra (para engrasar el tazón)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Harina Tipo 00: Caputo Pizzeria Tipo 00 Flour
Molienda extra fina italiana que resiste fermentaciones largas sin rasgarse. • Pasillo gourmet o Whole Foods.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Mezclar y Amasar Breve

⌚ 8 min

Disuelve 0.5 cucharadita de levadura seca instantánea en 1.3 tazas (325ml) de agua fría, incorpora 3.5 tazas (500g) de harina Tipo 00 y 1 cucharada (12g) de sal marina fina. Amasa 5 minutos hasta obtener una bola lisa.

✓ Control: Masa lisa y elástica.

2 Fermentación en Frío de 24 Horas

⌚ 24h (1440m)

Unta un tazón con 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, coloca la masa, tapa herméticamente y refrigera durante 24 horas (1440 minutos).

✓ Control: Masa madurada con aroma fermentado.

3 Dividir y Bolear (2 Horas)

⌚ 2h (120m)

Divide en 3 porciones iguales, bolea con tensión y deja atemperar tapadas 2 horas (120 minutos) a temperatura ambiente.

✓ Control: Bolas relajadas y llenas de gas.

4 Estirar a Mano y Hornear

⌚ 7 min

Estira cada bola con las yemas empujando el aire hacia el borde (cornicione). Hornea sobre piedra o acero precalentado a 500°F (260°C) durante 7 minutos.

✓ Control: Borde inflado con motas tostadas.

⚠️ 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:

Borde inflado con motas doradas y crujientes que al cortar revela grandes burbujas de aire.

🔬 POR QUÉ FUNCIONA:

Fermentación en Frío de 24 Horas: El frío durante 24 horas retarda la levadura mientras las enzimas descomponen almidones en azúcares simples, logrando una masa aromática, liviana y de digestión impecable.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La masa se encoge al estirar: Deja reposar las bolas de masa 2 horas a temperatura ambiente antes de estirar.