



MASAS

PARA PIZZAS A LA PIEDRA

TÉCNICA CON USLERO

CROCANTE Y FÁCIL

Al estirar las pizzas con uslero tendrás una superficie uniforme, muy sencilla de manipular y con una textura crocante, ¡Un perfecto panorama familiar!

El uslero elimina gran parte de los gases del leudado, por lo que la pizza será más "plana". Debido al estirado homogéneo necesitarás menos masa por cada pizza.

PARA 3 PIZZAS

- 450 gr. de harina
- 270 ml. de agua tibia
- 3 gr. de levadura fresca
- ½ cda. sopera de sal
- 1 cda. de aceite de oliva

PASOS

- 1 Disolver la levadura en el agua tibia.
- 2 Poner la harina en un bowl, agregar el agua y revolver con una cuchara o manos.
- 3 Agregar aceite de oliva, sal y mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4 En un mesón limpio, amasar a mano por al menos 10 minutos o 5 minutos en batidora para masas.
- 5 Aceitar levemente un bowl de al menos el doble del tamaño, introducir la masa y esperar 2 a 3 horas, o hasta que se duplique. (Este proceso puede realizarse en refrigerador esperando 24 a 72 horas).
- 6 Separar la mezcla en 3 bollos de igual tamaño.
- 7 Comienza a estirar tu bollo con la ayuda de un uslero hasta lograr el tamaño de la rejilla. Para que no se quede pegada agrega harina al mesón y a la masa.



MASAS

PARA PIZZAS A LA PIEDRA

TÉCNICA A MANO

TRADICIÓN ITALIANA

Al estirar las pizzas a mano obtendrás bordes altos y con leves marcas de tostado, tal como las mejores pizzas italianas. Esta técnica requiere un poco de práctica y paciencia para esperar la fermentación correcta. Para lograr más elasticidad se requiere de buena harina especial para pizzas.

PARA 3 PIZZAS

650 gr. de harina

400 ml. de agua tibia

5 gr. de levadura fresca

1 cda. sopera de sal

PASOS

- 1** Disolver la levadura en el agua tibia.
- 2** Poner la harina en un bowl, agregar el agua y revolver con una cuchara o manos.
- 3** Poner la sal y mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4** En un mesón limpio, amasar a mano por al menos 20 minutos o 12 minutos en batidora para masas.
- 5** Aceitar levemente un bowl de al menos el doble del tamaño, introducir la masa y esperar 2 a 3 horas, o hasta que se duplique.
- 6** Separar la mezcla en 3 bollos de igual tamaño, guardarlos en un recipiente y dejar en el refrigerador por 12 a 72 horas.
- 7** Retirar del refrigerador, esperar que tomen temperatura ambiente y comenzar a estirar la masa con los dedos procurando dejar el borde levemente más elevado que el resto de la masa. Puedes ayudarte con los nudillos o suavemente tomarla desde un extremo y dejar caer del otro extremo, la gravedad ayudará a un estiramiento uniforme.