

# Masa de pizza rústica

Esta fácil receta es nuestra masa de pizza favorita. Es todo un placer trabajar esta masa suave, que sale con un buen borde elevado, buena crocancia y una miga aireada.

**Rinde para:** Rinde para unos 425 g (15 oz) de masa, suficiente para 2 masas de pizza delgadas de 25 a 30 cm (10 a 12 pulgadas).

**Tiempo:** Haz la masa la noche anterior al horneado. Al día siguiente, divídela y haz el leudado final después del almuerzo. Como el Fermentador ayuda a que el leudado sea predecible, en esta receta hemos incluido una tabla que te ayudará a planificar bien los tiempos de leudado y de servido. Al final, encontrarás una variación para "Masa rápida" que te servirá para cuando no te sea posible hacer la masa con anticipación.



Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas	Índice panadero
Harina multiuso sin blanquear*	2 tazas (ligeramente compactas)	234	8,25	92,9 %
Harina de trigo integral	2 cucharadas	18	0,65	7,1 %
Agua, helada	¾ de taza	179	6,30	71,0 %
Levadura instantánea	½ cucharadita	1,6	0,06	0,6 %
Sal	1 cucharadita	6	0,21	2,2 %
Aceite de oliva, para amasar y enaceitar los recipientes				
Sémola, para cubrir la parte inferior de la pizza (opcional)				

\*De preferencia, una harina multiuso sin blanquear con 10 a 10,5 % de proteína y que contenga harina de cebada malteada, tales como las de las marcas Gold Medal, Hecker's o Pillsbury.

**Equipos:** Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, piedra de horno para pizza, tazón mediano.

**Mezclar los ingredientes.** Antes de medir el agua, échale hielo y déjala enfriar (el agua fría ralentiza la actividad de las levaduras y así las enzimas tienen tiempo de actuar; además hace que parte de la levadura libere glutatión, el cual facilita la elasticidad de la masa). Mide o pesa los ingredientes secos en un tazón y bátelos o revuélvelos hasta integrarlos bien. Mide o pesa el agua helada, añádela a la mezcla seca y revuélvela solo hasta que toda la harina se hidrate. Cúbrela y ponla en el refrigerador durante 20 minutos para hidratar la harina y empezar a enfriar la masa.

**Estirar y plegar.** Enaceita ligeramente un tazón limpio, tus manos y una superficie de trabajo con aceite de oliva. Vuelca la masa sobre la superficie de trabajo y estírala formando un rectángulo. Dobla el rectángulo en forma de carta comercial. Luego, gira la masa, estírala y dóblala de nuevo hasta doblar los cuatro lados de la masa al centro. Hazlo una segunda vez: estira la masa y dobla sus cuatro lados al centro. La masa debe sentirse marcadamente más firme y lisa.

**Retardar la masa.** Pon la masa en el tazón enaceitado y voltéala para que se cubra ligeramente con aceite. Cúbrela y ponla a refrigerar durante 6 horas como mínimo y 30 horas como máximo.

**Escoger un horario.** Escoge una temperatura de fermentación y su tiempo correspondiente para sacar la masa del refrigerador indicados en la tabla a continuación. Por ejemplo, si quieres hornear las pizzas a las 6 p. m. y quieres configurar el Fermentador a 24 °C (75 °F), tendrías que sacar la masa del refrigerador 4 horas y media antes del horneado, aproximadamente a la 1:30 p. m.

**Premoldear las pizzas.** Monta el Fermentador con agua en la bandeja y la rejilla en su lugar. Configura el termostato a la temperatura indicada en la tabla que corresponda con la hora en que te gustaría sacar la masa del refrigerador.

Saca la masa del refrigerador, quítala del tazón, vuélcala sobre una superficie ligeramente enaceitada y córtala en dos porciones con un cuchillo afilado. Para formar una bola con cada porción, lleva todos los bordes hacia arriba y séllos cuidadosamente presionando con los dedos. Pon las bolas de masa en un molde de 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas) con la costura hacia abajo o pon cada bola en un tazón.

**Hacer el leudado final de las masas premoldeadas.** Pon el recipiente (o recipientes) con las bolas de masa en el Fermentador y déjalas reposar y leudar hasta que casi dupliquen su tamaño. Al presionar suavemente con un dedo, debe quedar una marca permanente (que no vuelve a recuperar su forma). Si la masa se ha mezclado con agua helada y se ha enfriado bien, las temperaturas y los tiempos indicados en la tabla a continuación corresponderán adecuadamente.

Temperatura del Fermentador	Tiempo aproximado en el Fermentador	Cuándo sacar la masa del refrigerador
21 °C (70 °F)	4 h 30 min	5 h 30 min antes de hornearla
24 °C (75 °F)	3 h 20 min	4 h 20 min antes de hornearla
27 °C (80 °F)	2 h 30 min	3 h 30 min antes de hornearla
29 °C (85 °F)	2 h 10 min	3 h 10 min antes de hornearla
29 °C (85 °F), Variación rápida	1 h 10 min	sin tiempo de refrigeración

**Precalentar el horno.** 1 hora antes de hornear, pon una piedra de horno para pizza en el medio del horno y precaliéntalo a 260 °C (500 °F). El objetivo es que la masa de pizza quede crujiente y dorada por debajo, y al mismo tiempo los ingredientes adicionales terminen de cocerse por encima. Si la pizza está lista por encima pero no dora lo suficiente por debajo, la próxima vez pon la piedra una rejilla más abajo. Y si se dora demasiado por debajo antes de estar lista por encima, pon la piedra una rejilla más arriba.

**Moldear las masas.** Espolvorea sémola (o harina) sobre un pedazo redondo de 30 cm (12 pulgadas) de papel vegetal, pero deja la parte exterior del círculo sin nada. Hornear con papel vegetal ayuda a mantener el horno limpio, sin sémola quemada ni alimentos derramados.

Mantén la masa de pizza cubierta mientras no la trabajas. Pon una bola de masa sobre la sémola con la costura hacia abajo y presiónala con las yemas de los dedos enaceitadas formando un disco. Con cuidado, estira la masa dándole forma, pero déjale un borde más grueso y procura más estirla que presionarla. Para lograrlo, puedes o bien estirar la masa con los dedos enaceitados empezando por encima o bien colocar la parte inferior de la masa sobre los dorsos de las manos enharinadas y estirla suavemente de un lado al otro. Cuando termines, cubre la masa de pizza moldeada y pasa a la siguiente.



**Agregar los ingredientes adicionales y hornear las pizzas.** Si quieres, cubre las masas de pizza y déjalas leudar durante 30 minutos para que queden con la miga más aireada posible en los bordes (esto es opcional, pero el tiempo está incluido en la tabla). Echa los ingredientes adicionales y hornea la pizza sobre la piedra durante 8 a 10 minutos. Usa una pala para pizza o el anverso de una bandeja para hornear para transferirla al horno. Casi a la mitad de la cocción, gírala para que el dorado salga parejo y retira el papel vegetal halándolo para que la base termine de cocinarse directamente sobre la piedra.

### **Variación: Masa de pizza rápida**

Con este método, se hace una masa más tibia que estará lista para hornear en solo 2 horas. El sabor seguirá siendo bueno, aunque no tan rico ni plenamente desarrollado como la versión preparada con antelación. Con unos ricos ingredientes adicionales, las pizzas son deliciosas.

Emplea los mismos ingredientes y el procedimiento descritos anteriormente, pero entibia el agua (a unos 38 °C o 100 °F). Mezcla los ingredientes y déjalos reposar a temperatura ambiente durante solo 10 minutos y omite el tiempo de refrigeración. Inmediatamente después de estirar y plegar la masa, divídela a la mitad, forma las bolas y pásalas a un molde o tazones. Haz el leudado final de las masas de pizza premoldeadas a 29 °C (85 °F) durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente. Luego, moldéalas y hornéalas. Si omites el leudado opcional de 30 minutos después de estirar la masa a su forma final, las pizzas estarán listas para hornear unas 2 horas después de hacer la masa.