

Masa de pizza con masa madre

Con nuestra receta, la masa de pizza con masa madre sale con un sabor rico y complejo, que combina perfecto con ingredientes adicionales robustos, y sale además con una corteza de textura lo suficientemente ligera para formar un borde suave, con hoyos grandes y abiertos, y que crece bien en el horno. El Fermentador Plegable es particularmente útil para que la masa siga los tiempos exactos y así el sabor y la calidad sean constantes en todas las tandas.

Rinde para: Esta receta rinde para 4 masas de pizza delgadas de 25 a 30 cm (10 a 12 pulgadas). Para hacer dos, puedes fácilmente hacer la mitad de la receta.

Tiempo: Haz la esponja la noche anterior y haz la masa principal la mañana siguiente. Por la tarde, divide la masa, premoldéala en forma de bolas y déjala leudar durante 1 hora y media mientras precalientas el horno y preparas los ingredientes adicionales. A la hora de la cena, moldea, echa los ingredientes adicionales y hornea las pizzas.



Esponja

| Ingredientes | Cantidad | Gramos | Onzas |
|-------------------------------|--------------|--------|-------|
| Masa madre* | 1 cucharada | 15 | 0,5 |
| Harina multiuso sin blanquear | 5 cucharadas | 45 | 1,6 |
| Agua, a unos 21 °C (70 °F) | 3 cucharadas | 45 | 1,6 |

*De preferencia, una masa madre blanca, madura y al 100 % de hidratación.

Masa principal

| Ingredientes | Cantidad | Gramos | Onzas |
|---|--------------------------------------|--------|-------|
| Harina multiuso sin blanquear* | 3 tazas al ras, llenadas con cuchara | 350 | 12,3 |
| Harina de trigo de alta extracción | ¼ de taza, llenada con cuchara | 80 | 2,8 |
| Harina de centeno de alta extracción o semiintegral | 2 cucharadas | 20 | 0,71 |
| Azúcar | 1 cucharada | 12,5 | 0,44 |
| Sal | 2 cucharaditas | 12 | 0,42 |
| Agua, a 29 °C (85 °F) | 1,5 tazas | 350 | 12,3 |

Esponja (ingredientes antes mencionados)

*Una harina sin blanquear con un 10 % de proteína es lo ideal para esta receta (las harinas multiuso sin blanquear de las marcas Gold Medal y Pillsbury son recomendables).

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

Hacer la esponja. La noche antes de hacer pizza, mezcla todos los ingredientes para la esponja y revuelve bien. Cúbrela, ponla en el Fermentador a 21 °C (70 °F) y déjala leudar durante 12 horas.

Empezar. Rellena la bandeja de agua y configura el Fermentador a 27 °C (81 °F). Antes de medir o pesar la harina de trigo integral y la harina de centeno, pásalas por un tamizador fino para hacer harina de alta extracción. Toma el tazón o recipiente donde harás la fermentación en bloque y hazle una marca al llegar al nivel de 8 tazas (2 litros).

Hacer la masa principal. Mezcla bien todos los tipos de harina, el azúcar y la sal. Echa la esponja, el agua y mezcla todos los ingredientes hasta que estén bien distribuidos. Pon la masa en el Fermentador y déjala leudar.

Consejo: Con una fermentación en bloque larga (primer leudado), no es necesario hacer autólisis (dejar reposar la masa).

Hacer el estirado y plegado. Durante la primera hora o las dos primeras horas, estira y dobla la masa tres veces. Luego, déjala leudar hasta que crezca a un volumen de 8 tazas (2 litros) en unas 5 a 6 horas.

Premoldear la masa en forma de bolas. Enharina ligeramente una superficie de trabajo y divide la masa en cuatro porciones. Forma una bola con cada una. Pon las bolas sobre una bandeja para hornear ligeramente enaceitada con el lado liso (la parte de arriba) hacia abajo y espolvorea la superficie donde se encuentra la costura con sémola o harina.

Consejo: Si la cena está prevista para servirse en más de 2 horas a partir de este momento, puedes refrigerar las bolas de masa.

Hacer el leudado final. Pon las bolas de masa en el Fermentador a 27 °C (81 °F) y déjalas leudar durante 90 minutos. Si están frías por el refrigerado, déjalas leudar un poco más de tiempo (2 horas).

Prepararte para hornear. Precalienta el horno durante 1 hora a 260 °C (500 °F) con una piedra para pizza en la rejilla central. Prepara los ingredientes adicionales y las guarniciones. Corta círculos de papel vegetal de 30 cm (12 pulgadas).

Moldear y hornear. Enharina ligeramente una superficie de trabajo y ten los círculos de papel vegetal cerca. Sin comprimir el borde, moldea cada bola en forma de pizza cuidadosamente y ponla sobre un círculo de papel vegetal. La masa tendrá una textura suave, pegajosa y delicada, que se romperá si se la estira demasiado, así que moldéala por debajo y avanza con cuidado hacia el borde exterior de la pizza. La masa saldrá con una corteza preciosa si evitas echarle más harina. Ponle los ingredientes adicionales, pásala al horno usando una pala o el anverso de una bandeja para hornear, y hornéala de 6 a 9 minutos. Si es necesario, gírala a la mitad de la cocción para que el dorado salga parejo.

