



The PIZZA Book

VINEICO
SELECTION

Antes de que empieces a hornear, nos gustaría darte las

GRACIAS

por haber elegido a VINENCO y por la confianza que depositas en nosotros cuando se trata nada menos que de hacer la pizza italiana perfecta en casa.

En este libro, nos gustaría presentarte los fundamentos de la elaboración de la pizza, empezando por la masa de la pizza, los ingredientes más importantes, como la salsa de tomate y la mozzarella, y el proceso de horneado. Cabe destacar que éstas son las mejores recetas básicas, que deberían ser el punto de partida de tu viaje personal por la pizza y servirte de inspiración para ser más creativo y crear la pizza perfecta para ti personalmente.

Los gustos son diferentes, como todos sabemos, pero una vez que domines el arte y sepas preparar una buena masa, te convertirás rápidamente en un pizzaiolo semiprofesional y asombrarás a tu familia y amigos con tus habilidades pizzeras.

Con nuestro juego de piedra para pizza, tienes (casi) todo lo que necesitas para conseguir la pizza perfecta: sólo necesitas los conocimientos necesarios, un poco de creatividad y, por supuesto, mucho amor.

Te deseamos mucha diversión y éxito al hornear y disfrutar de tu pizza.

Tu equipo VINENCO



Piz·za

[pítsa]

Sustantivo, femenino [la]

1. Un plato sagrado dado a los humanos por los dioses. Muy sabroso y con queso, con salsa de tomate y los ingredientes de tu elección. A menudo se consume en el tiempo de ocio con los amigos.
2. Un trozo de cielo con queso para compartir.
3. Tiene un sabor celestial y a veces se describe como mejor que una relación.

Tabla de contenidos

06 Instrucciones

06 Advertencia | tiempo de horneado

06 Limpieza

10 Masa


10 Masa de pizza


16 Focaccia

18 Masa de tarta

24 Salsa de tomate

26 Pizza

28 Pizza margarita 

30 Pizza marinera 


32 Pizza salami / Diavola


34 Pizza caprichosa / Prosciutto Funghi


36 Pizza cuatro estaciones


38 Pizza Prosciutto Crudo / con tomates cherry y rúcula


40 Pizza Hawaii

42 Pizza de atún 

44 Pizza de verduras 

46 Pizza de espinacas 


48 Pizza de cuatro quesos 


50 Pizza de calabacín y patatas 

52 Pizza Calzone

54 Tarta flambeada

56 Tarta flambeada con tocino y cebolla

58 Tarta flambeada con queso de cabra e higos 

60 Tarte flambeada de salmón, eneldo y rábano picante 



Advertencias:

La piedra para pizza sólo se puede utilizar para hornear pizzas, tartas flambeadas o panes en el horno o en la parrilla. La piedra para pizza se calienta mucho y puede causar quemaduras graves si se toca incluso horas después de su uso. Déjela en una superficie ignífuga fuera del alcance de los niños para que se enfríe en el horno o en la parrilla.

Caliente siempre la piedra de la pizza cuando caliente el aparato, ya que las diferencias de temperatura demasiado rápidas pueden dañar la piedra para pizza. No coloque la piedra para pizza en el fondo del horno, sino siempre sobre una rejilla. Además, lea las advertencias del fabricante del aparato que utilice.



Utilización:

Horno: Coloque la piedra para pizza en la rejilla central y precaliente el horno durante unos 25-45 minutos a fuego superior e inferior en la posición más alta (aprox. 250°C-300°C según el horno).



Parrilla: Coloque la piedra para pizza en el centro de la rejilla de la parrilla, de modo que quede espacio en los laterales para la circulación del aire, y caliente la parrilla al máximo durante unos 20 minutos hasta alcanzar unos 325°C-350°C.



Tiempo de cocción: Cuanto más caliente esté la piedra, menos tiempo de cocción: 250°C aprox. 8-12 minutos | 300°C aprox. 5-7 minutos | 350°C aprox. 4 minutos

Consejos: Coloque la pizza directamente sobre la pala enharinada y deje que se deslice desde la pala hasta la piedra de pizza calentada con un movimiento brusco. Si es posible, no utilice papel de horno, ya que los poros de la piedra absorben la humedad, lo que hace que la base de la pizza quede especialmente crujiente. Después de usarla, apague el horno o la parrilla y deje que la piedra para pizza se enfríe completamente en el aparato.



Limpieza:

La piedra para pizza se debe limpiar regularmente con un cepillo o un paño seco cuando se haya secado y enfriado. También es posible limpiar la piedra calentándola fuertemente (pirólisis). Las manchas superficiales pueden lijarse con papel de lija.

Limpie en húmedo sólo con agua tibia del grifo sin detergente - la piedra debe secarse después durante al menos una semana. La piedra para pizza NO es apta para el lavavajillas.





La masa
de pizza

¡LA PIZZA PERFECTA!

La base y el fundamento de toda pizza, pero al mismo tiempo la parte más exigente a la hora de preparar la perfecta pizza italiana en casa, es la masa de pizza.

Por eso queremos dedicar un poco más de tiempo a profundizar en esta forma de arte y darte todo lo que necesitas para una preparación exitosa.

INIZIAMO - ¡EMPECEMOS!

Ingredientes para la masa perfecta (4 pizzas):

625g Harina de pizza tipo especial 550 W 700 /

Tipo 00 / T55

2g de levadura fresca

1 cucharadita de miel

15 g de sal

375 ml de agua (tibia)

Harina (para amasar la masa)





INSTRUCCIONES - PASO A PASO

- Desmenuza la levadura y disuélvela en 375 ml de agua.
- Si tienes un robot de cocina con gancho de amasar, vierte en él la mezcla de levadura. En caso contrario, simplemente viértelo en un recipiente donde puedas amasar a mano.
- Añade la harina tamizada y la miel.
- Deja que la mezcla se amase durante 5 minutos a velocidad media. Si no tienes un robot de cocina, amasa a mano.
- Reduce la velocidad de tu máquina y añade sal a la masa.
- Deja que la masa se amase durante otros 10 minutos a velocidad media hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. O amasar a mano todo lo que puedas. La masa de la pizza debe tener un aspecto liso y brillante en este punto.
- Ahora espolvorea tu superficie de trabajo con tu „harina de trabajo“ y coloca la masa de pizza sobre la superficie enharinada.
- Dobla la masa varias veces (ver más abajo, „Consejos para amasar“) y luego dale la vuelta a la masa. Forma la masa en un bulto redondo.
- A continuación, vuelve a colocar la masa en el robot de cocina, sin el gancho, o en otro recipiente y deja que la masa suba bajo un paño húmedo o un envoltorio de plástico durante 3-4 horas.
- Al cabo de las 3-4 horas, coloca la masa en un cuenco aceitado, cúbrela de nuevo con film transparente y deja la masa de pizza así en la nevera durante toda la noche.
- Saca la masa de la nevera unas 3 horas antes de que quieras continuar.
- Unos 30-60 minutos antes de colocar los ingredientes en la pizza, precalienta el horno o la parrilla.
- Ahora separa los trozos de tu masa de pizza, de unos 250 g cada uno, y estira o extiende los trozos de masa para formar pizzas redondas.
- Ahora coloca los ingredientes de tu elección sobre la pizza y métela en el horno o en la parrilla.
- Finito!

HARINA:

Para hacer la masa de pizza perfecta, se utiliza harina de trigo. Y no sólo por su alto contenido en gluten. El gluten proporciona la elasticidad que es de suma importancia para una buena masa de pizza. Asegura que la masa se pueda extender fácilmente y que luego suba bien, haciendo que la base de la pizza sea suave pero crujiente, ¡exactamente lo que queremos de nuestra pizza! Por tanto, la harina especial para pizza tipo 550 / W 700 / Tipo 00 / T55 es la mejor opción por su alto contenido en gluten. Puedes encontrar la mejor harina para pizza en tiendas ecológicas, en Internet o directamente en el país de la pizza, Italia.

LEVADURA:

Los ingredientes de la masa influyen en el comportamiento de la levadura. Como la levadura sólo desarrolla su poder fermentador en determinadas condiciones, es especialmente importante no dejar que entre en contacto con la sal o el aceite, ya que ambas sustancias ralentizan la subida de la levadura. En cambio, un poco de azúcar y/o miel favorece la fermentación de la levadura.

AMASAR CORRECTAMENTE:

Para preparar la masa de la pizza de forma óptima, hay que doblarla varias veces para que entre aire en la masa. Para ello, basta con doblar el borde de la masa hacia el centro poco a poco y, por último, darle la vuelta y enrollarla en una bola redonda tirando de la parte exterior de la bola de masa por debajo con ambas manos. Esto hará que el aire permanezca en la masa y pueda trabajar; al final, la masa debe ser lisa, redonda y con volumen.

EL LEVANTAMIENTO DE LA MASA:

Lo más importante para que la masa de la pizza suba perfectamente es el tiempo. Como se describe en las instrucciones paso a paso, primero se deja subir la masa durante 3-4 horas, cubierta con un paño húmedo. A continuación, dobla y enrolla la masa según las instrucciones y refrigera entre 8 y 72 horas. Gracias a este factor de tiempo y a la larga fermentación que lo acompaña, la masa es más digerible y aromática. Esto le da a la masa su sabor intenso.

Si no tienes tanto tiempo, puedes aumentar la cantidad de levadura a 15 g. A continuación, añade 1 cucharadita de miel o azúcar. Esto reducirá el tiempo de subida de la masa a unas 2 horas. Sin embargo, como la masa tiene menos tiempo para secarse y, por lo tanto, aún está húmeda, se necesita más harina para su posterior elaboración, lo que puede hacer que la masa sea más quebradiza al extenderla.

EXTENDER CON RODILLO O ESTIRAR - ESA ES LA CUESTIÓN:

Cuando se trata de si hay que extender la masa de la pizza perfecta con un rodillo o simplemente estirla, las opiniones difieren. La regla general aquí es saber: Si la masa se extiende, la pizza será más fina y no subirá tanto en el horno. En cambio, si estiras la masa para darle la forma adecuada, la masa quedará más gruesa y los bordes de la pizza quedarán más aireados. Así que se trata de: ¡Tu pizza, tu elección!

MOZZARELLA:

La mozzarella tiene un alto contenido en agua y puede ablandar la base de la pizza durante tiempos de horneado más largos. Para evitarlo, conviene cortar la mozzarella en trozos pequeños o en tiras unos 30 minutos antes de hornearla y dejarla escurrir sobre un tamiz.

LA TEMPERATURA ADECUADA:

La temperatura ideal para hornear pizzas es básicamente de 450° a 485°. Sin embargo, sólo un horno de piedra puede alcanzar estas temperaturas. En un horno de este tipo, el tiempo de horneado es de sólo unos increíbles 60-90 segundos. Es esta capa inferior la que hace que la base de la pizza sea crujiente, mientras que la mozzarella de la pizza permanece maravillosamente cremosa. Por lo tanto, las personas normales que no tienen un horno de leña de este tipo, pero que quieren acercarse lo más posible a la experiencia de la pizza perfecta, hacen bien en hacer exactamente lo que tú ya has hecho: ¡conseguir una piedra para pizza!

Al precalentar la piedra en el horno, proporciona a la pizza el suministro de calor necesario desde abajo, lo que hace que la base esté tan crujiente como en un auténtico horno de leña. Se pueden conseguir excelentes resultados en la pizza, sobre todo con una parrilla, ya que aquí la temperatura puede alcanzar entre 300°C y 400°C y también se conserva el típico sabor a madera. El tiempo de cocción de la pizza es entonces de 3-4 minutos y no debería ser inferior al resultado de una pizzería. Sin embargo, como la mayoría de los hornos sólo alcanzan hasta 250°C, es aconsejable precalentar la piedra para pizza a la máxima temperatura en el horno. A continuación, hornea la pizza entre 7 y 12 minutos, según el grosor de la masa. Como consejo adicional para evitar que la pizza se seque durante los largos tiempos de cocción en el horno, un pequeño recipiente con agua puede aumentar la humedad del horno.



Una focaccia es un pan plano de Liguria hecho con masa de levadura, al que se le añade aceite de oliva, sal y otros ingredientes al gusto antes de hornearlo. Una vez que hayas probado este esponjoso pan, ¡no podrás vivir sin él!

Receta para una Focaccia (Masa):

1kg de harina, normal
11 g de levadura seca (o 22 g de levadura fresca)
22 g de sal
40 g de azúcar
680 g de agua
50 g de aceite de oliva
Tomates cherry, Aceitunas, Romero (opcional)

Elaboración:

50 g de aceite de oliva
5 g de sal marina gruesa
Harina

Mezcla la harina, la levadura, la sal y el azúcar en un bol grande. A continuación, añade el agua y el aceite de oliva y prepara la mezcla hasta obtener una masa pegajosa.

A continuación, deja reposar la masa durante 5 minutos. Después, amasa la masa con movimientos envolventes durante unos 2 minutos y déjala reposar de nuevo durante 5 minutos. Vuelve a amasar la masa durante 2 minutos, ahora ya debe estar suave y elástica.

Ahora cubre la masa con film transparente y déjala subir en la nevera durante 12-24 horas. Pasado este tiempo, saca la masa del frigorífico y deja que se aclimate a la temperatura ambiente durante unas 2 horas. Mientras tanto, espolvorea la superficie de trabajo con harina y vuelca la masa en ella.

Ahora lleva los lados de la masa hacia el centro con movimientos de plegado. Dale la vuelta a la masa y dale forma de bola firme. A continuación, espolvorear con un poco de harina y cubrir con un paño y dejar reposar durante 1-2 horas.

Ahora unta tu bandeja de horno con aceite de oliva y coloca la masa en ella. Tira de la masa por todos los lados para que cubra completamente la bandeja. Rocía la masa con aceite de oliva y haz huecos en la masa con la punta de los dedos.

Si quieres añadir tomates, aceitunas y romero a tu pan, este es el momento de hacerlo. Deshuesa las aceitunas y colócalas sobre la focaccia junto con el romero. Extiende los tomates sobre el pan con el lado cortado hacia arriba y presiona todo ligeramente sobre la masa. Por último, espolvorea con sal y, después de la mitad del tiempo de horneado, presiona de nuevo los tomates y las aceitunas en la focaccia.

Hornea la focaccia hasta que se dore, según la temperatura. A 270°C son unos 10-15 minutos. ¡A disfrutar!

Focaccia

LA MASA PERFECTA PARA LA TARTA FLAMBEADA

Crujiente y con un sabor intenso. ¡Descubre cómo hacer la masa perfecta para este clásico alsaciano aquí!

Ingredientes para la masa de tarta flambeada perfecta (2 bandejas):
450 g de harina tipo 550
5 cucharadas de aceite de oliva
2 pizcas de sal
200 ml de agua (tibia)

Preparación de la tarta flambeada:

Mezcla la harina, 4 cucharadas de aceite de oliva y la sal con 200 ml de agua tibia y amasa la mezcla hasta obtener una masa suave.

A continuación, unta la masa con 1 cucharada de aceite de oliva y envuélvela en film transparente. Deja que la masa envuelta repose a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.

Después, divide la masa por la mitad, extiéndela con un rodillo o estira las dos mitades en forma de tortitas finas y extiende las tortitas en 2 bandejas de horno diferentes. Si extiendes la masa con un rodillo, quedará más bien delgada al hornearse, si la estiras, subirá un poco más.

Ahora coloca los ingredientes deseados sobre tu tarta flambeada y métela en el horno precalentado. ¡Tu tarta flambeada está lista!





Salsa de tomate



LA SALSA DE TOMATE PERFECTA:

Ahora que hemos hablado en detalle de la masa de pizza perfecta, no debemos olvidar otra cosa importante. Desde luego, lo que va encima de la masa también es esencial para una pizza deliciosa. La salsa de tomate es literalmente la base de todos los demás ingredientes de la pizza, lo que significa que el éxito de la pizza depende de la salsa. Se necesita el equilibrio adecuado entre lo dulce y lo ácido, que los tomates ya traen convenientemente.

Lo bueno es que la salsa de tomate de la pizza tradicional italiana es muy fácil de preparar, ya que sólo consta de dos ingredientes: tomates y sal.

Los tomates adecuados:

Ahora te preguntaré: „¿Pero qué tomates son adecuados para la salsa perfecta? ¿Tomates cherry, tomates de ensalada o incluso tomates en racimos?“ La respuesta puede ser una sorpresa, pero es „tomates enlatados“. Sí, incluso los creadores de la pizza, los napolitanos, utilizan tomates enlatados para la preparación de su salsa de tomate para pizza. Estos tomates se recogen en su punto óptimo de maduración y luego se enlatan.

Sin embargo, cuando elijas el tipo de tomates enlatados, debes asegurarte de que los tomates de la salsa estén todavía enteros, ya que son los de mejor calidad. La experiencia ha demostrado que los tomates San Marzano en lata, por ejemplo, son los mejores para la salsa de pizza. Una buena alternativa son otros tomates enlatados con tomates alargados.

Salsa de tomate

La clásica salsa de tomate napolitana, que es el ingrediente básico de casi todas las deliciosas pizzas, es muy fácil de preparar y consta de sólo 2 ingredientes.

Ingredientes para la salsa de tomate perfecta (cantidad para unas 6 pizzas):
1 lata de tomates enteros pelados con salsa
4 g de sal (o al gusto)

- Vierte todo el contenido de la lata de salsa de tomate en un bol
- Añade la sal
- A continuación, pica los tomates con una batidora de mano. Asegúrate de utilizar la batidora sólo en tandas pequeñas y cortas para que la salsa no sea demasiado líquida ni demasiado espumosa.
- Si no tienes una batidora de mano, puedes simplemente picar los tomates con un tenedor. La salsa será entonces un poco menos tierna, pero eso tampoco es un problema.
- ¡Listo!

Nota:

Si quieres añadir algún ingrediente a tu salsa de tomate, ¡déjate llevar por tu creatividad! Algunas posibilidades de añadir algo serían:

- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 1 puñado de albahaca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimienta negra

Preparación:

Pica el ajo, la cebolla y la albahaca y luego haz un puré con la lata de tomate y el resto de los ingredientes en una olla. A continuación, calienta todo en la olla a unos 65°C y deja que la salsa se enfríe antes de aplicarla a la pizza o guardarla.

Consejo:

Si no usas toda la salsa enseguida, se puede guardar en la nevera durante una semana aproximadamente. También se puede congelar. Para porcionar la cantidad al congelar, puedes verter la salsa en un molde para cubitos de hielo y, en cuanto esté congelada, meterla en una bolsa de congelador. ¡Así podrás racionar la cantidad perfectamente! :)



PIZZA



Margarita 

Todo un clásico napolitano y la base de todas las pizzas con salsa de tomate: cuando la mozzarella cremosa se une a la salsa de tomate fresca y a la crujiente base de la pizza, ¡sólo se puede hablar de Pizza margarita!

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 100 g de mozzarella
 1 cucharadita de orégano seco
 1 puñado de albahaca fresca

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Hornea la pizza en el horno hasta que se dore, según la temperatura.

Sácala del horno y cúbreala con orégano y albahaca fresca. ¡Finito!



Marinera



Marinera

La pizza marinera ofrece un placer sencillo pero perfecto, ¡sin ningún tipo de queso!

Ingredientes para 1 pizza:

*4-5 cucharadas de salsa de tomate
2 dientes de ajo
1 cucharada de orégano seco
1 puñado de albahaca fresca*

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Espolvorea con ajo picado y hornea la pizza en el horno hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno y cúbrela con orégano y albahaca fresca. ¡A disfrutar!

Salame / Diavola

¡La famosa pizza de salami puede transformarse en una pizza diavola en un abrir y cerrar de ojos con un salami picante!

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 100 g de mozzarella
 100 g de salami (salami picante para la diavola)
 1 cucharadita de orégano seco
 1 cuchara

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Extiende el salami sobre la pizza y hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Sácala del horno y espolvoréala con orégano. ¡Ya puedes disfrutar de tu pizza!



Caprichosa / Prosciutto Funghi

Con alcachofas, aceitunas negras, jamón, champiñones, tomates y albahaca, ¡esta pizza revela una verdadera explosión de sabor en el plato! Para la pizza de Prosciutto Funghi, simplemente omite las alcachofas y las aceitunas.

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 100 g de mozzarella
 100 g de jamón cocido
 100 g de alcachofas (para caprichosa)
 100 g de aceitunas negras (para caprichosa)
 1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Extiende el resto de los ingredientes sobre la pizza y hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Sácala del horno, espolvoréala con orégano y ¡disfruta!

Caprichosa
 Prosciutto
 Funghi

Cuatro estaciones

Con la pizza 4 estaciones, puedes desatar tu creatividad. Cada cuarto de la pizza se cubre con diferentes ingredientes, según la tradición italiana, para representar las 4 estaciones. Los ingredientes pueden variar a tu gusto, pero aquí tienes un ejemplo:

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 100 g de mozzarella
 50 g de champiñones
 50g de jamón cocido
 50 g de aceitunas
 50 g de alcachofas
 1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y repártela generosamente por toda la pizza.

A continuación, cubre el primer cuarto de la pizza con champiñones, el segundo cuarto con alcachofas, el siguiente con jamón y el último con aceitunas. Para que cada cuarto tenga un sabor diferente.

A continuación, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, espolvoréala con orégano y ¡la cuatro estaciones está lista!



Cuatro Estaciones



Prosciutto Crudo

Prosciutto Crudo / con tomates cherry y rúcula

La Pizza Prosciutto Crudo combina la pizza con el prosciutto y el parmesano. Y para una experiencia de sabor muy especial, se complementa con rúcula y crujientes tomates cherry.

Ingredientes para 1 pizza:

2-3 cucharadas de salsa de tomate
100 g de mozzarella
20 g de parmesano
100 g de prosciutto crudo (jamón crudo italiano)
2 puñados de rúcula fresca (opcional)
2 puñados de tomates cherry frescos (opcional)
1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

A continuación, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno y cúbrela con jamón crudo, tomates cherry y rúcula. Por último, espolvorea parmesano y orégano sobre la pizza. ¡A disfrutar!

Hawaii

*Cuando la dulce piña
afrutada se une a la
aromática pizza, ¡es
Pizza Hawaii!*

Ingredientes para 1 pizza:

*2-3 cucharadas de salsa de tomate
100 g de mozzarella
100 g de jamón cocido
4-5 rodajas de piña (en lata)
1 cucharadita de orégano seco*

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza. Extiende el jamón y la piña sobre la pizza.

A continuación, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, espolvoréala con orégano y ¡la Pizza Hawaiana está lista!

Hawaii



**Pizza
de atún**

Pizza de atún

En la pizza de atún, se une el atún a la clásica base margarita. ¡Una hermosa pizza mediterránea que se puede complementar con cebolla!

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 100 g de mozzarella
 1 lata de atún
 1 cebolla grande (opcional)
 1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Corta la cebolla en aros y repártela sobre la pizza junto con el atún. A continuación, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Sácala del horno, espolvoréala con orégano y sírvela.

Pizza de verduras



La pizza perfecta para todos los aficionados a las verduras: ¡la pizza italiana vegetariana! Se puede preparar con las verduras que quieras, aquí tienes un ejemplo:

Ingredientes para 1 pizza:

2-3 cucharadas de salsa de tomate
100 g de mozzarella
1 calabacín pequeño
1 pimiento pequeño
1 cebolla, 1 diente de ajo
1 cucharadita de orégano seco
1 puñado de albahaca fresca
2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Corta la cebolla en aros, pica el ajo y corta los calabacines y los pimientos en tiras finas.

Sugerencia: Para obtener aún más sabor, puedes freír ligeramente las verduras en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Reparte las verduras sobre la pizza y hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, cúbreala con orégano y albahaca y ¡finito!





**Pizza de
espinacas**

Pizza de espinacas



*¡Un clásico de la
pizza vegetariana con
un toque especial!*

Ingredientes para 1 pizza:

*2-3 cucharadas de salsa de tomate
70 g de mozzarella
100 g de feta (queso de oveja)
150 g de hojas de espinacas
1 diente de ajo
1 cucharadita de orégano seco*

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas o en tiras y extiéndela generosamente sobre la pizza.

Extiende las hojas de espinacas, el queso feta y el ajo picado sobre la pizza y hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, espolvoréala con orégano y ¡disfruta!

Pizza de cuatro quesos

¡Un sueño para todos los amantes del queso, porque aquí se funden 4 tipos diferentes de queso en una pizza de primera clase! Los quesos se pueden seleccionar libremente según se desee, aquí tienes un ejemplo:

Ingredientes para 1 pizza:
 2-3 cucharadas de salsa de tomate
 45 g de mozzarella
 45 g de parmesano
 45 g de Gorgonzola suave
 45 g de queso provolone
 1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes. Extiende generosamente los 4 tipos de queso sobre la pizza.

A continuación, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, espolvoréala con orégano y ¡listo!



Pizza de cuatro quesos

Pizza de calabacín y patatas

Pizza de calabacín y patatas



Otro éxito de la pizza vegetariana que, para variar, no utiliza salsa de tomate, ¡pero sí patatas y calabacines!

Ingredientes para 1 pizza:

100 g de mozzarella

3 patatas cocidas

1 calabacín

1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Corta en rodajas finas los calabacines y las patatas cocidas. Si quieres, también puedes freír ligeramente el calabacín antes de ponerlo en la pizza.

Cubre la masa de pizza terminada con mozzarella, sin cubrir los bordes. A continuación, extiende las rodajas de patata cocida y las rodajas de calabacín sobre la pizza.

Hecho esto, hornéala hasta que se dore, según la temperatura.

Saca la pizza del horno, espolvoréala con orégano y la pizza vegetariana estará lista.

Calzone

Crujiente por fuera y fundido por dentro: ¡estamos hablando de un clásico calzone italiano! En esta versión especial, la pizza se pliega. Los ingredientes pueden variar según se desee, aquí tienes un ejemplo:

Ingredientes para 1 Calzone:

2-3 cucharadas de salsa de tomate
80 g de mozzarella
100 g de requesón
100 g de jamón
50 g de champiñones
1 cucharadita de orégano seco

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Unta la masa de pizza terminada con salsa de tomate, sin cubrir los bordes.

A continuación, cubre la mitad de la pizza con la mozzarella, el requesón, el jamón y los champiñones y sazona al gusto.

Ahora dobla la mitad superior, sin cubrir, de la pizza sobre la mitad rellena. A continuación, coloca el borde de la mitad inferior sobre la masa doblada y presiona firmemente, para estar seguro de que el calzone se mantendrá unido.

Hornea el calzone en el horno hasta que se dore, según la temperatura - ¡sácala del horno y disfruta!



Calzone

Tarta flambeada



Tarta flambeada con tocino y cebolla

*El original con tocino y cebolla:
¡un delicioso y sencillo plato de
tarta flambeada al
estilo rústico!*

Ingredientes para 1 tarta flambeada:

2 cebollas
100 g de tocino
120 g de crema agria
100 g de crème fraîche
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Mezcla la crema agria y la crème fraîche con sal y pimienta en un bol.

Pela y pica la cebolla. Corta el tocino en dados pequeños. Ahora calienta el aceite en una sartén y saltea la cebolla en ella. A continuación, unta la masa con la mezcla de crema agria y crème fraîche y extiende la cebolla y el bacon sobre la masa.

Hornea la tarta flambeada hasta que se dore, según la temperatura. ¡Listo!

Tarta flambeada con queso de cabra e higos

*La clásica tarta flambeada,
pero completamente diferente.
¡Déjate inspirar por esta
variación fresca y variada!*

Ingredientes para 1 tarta flambeada:

150 g de queso crema de cabra
150 g de crème fraîche
4 higos
1 cebolla roja
30 g de nueces (opcional)
1 cucharada de miel (opcional)
1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta

Preparación:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posición más alta hasta alcanzar la temperatura máxima.

Carameliza las nueces junto con la miel en una sartén caliente a fuego medio. Aparta las nueces y deja que se enfríen. Luego, pícalas toscamente.

Corta los higos y el queso de cabra en rodajas y corta la cebolla en aros finos.

Sazona la crème fraîche con un poco de sal y pimienta y extiéndela uniformemente sobre el hojaldre. Extiende el resto de los ingredientes sobre la masa y métela en el horno.

Hornea la tarta flambeada hasta que se dore, según la temperatura. ¡A disfrutar!





Tarte flambeada de salm3n, eneldo y r3bano picante

Ingredientes para 1 tarta flambeada:

*2 puerros
300 g de salm3n ahumado en rodajas finas
1 taza de crema agria
2 cebollas rojas
1 manojo de eneldo
2 cucharadas de r3bano picante
2 cucharaditas de zumo de lim3n
1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta*

Preparaci3n:

Coloca la piedra para pizza en el centro de la rejilla del horno y precalienta el horno o la parrilla en la posici3n m3s alta hasta alcanzar la temperatura m3xima.

Corta el puerro y la cebolla en aros. Coloca ambos en un tamiz y vierte agua hirviendo sobre ellos.

Pica finamente el eneldo. Mezcla la crema agria con la mitad del eneldo, el r3bano picante y 2 cucharaditas de zumo de lim3n. Sazona al gusto con sal y pimienta.

Extiende la mezcla de crema agria de manera uniforme sobre la tarta flambeada junto con los puerros y las cebollas y m3tela en el horno durante 10-15 minutos.

Cubre la tarta flambeada con el salm3n y hornea otros 3-4 minutos.

Espolvorear con el eneldo restante y servir.



www.VINEICO.com