

PIZZA&YO

FRESCA - CRUJIENTE - Y CALIENTE

¡PUES NO PODRÍA SER MEJOR!

Le gusta la pizza hecha en ese momento –
como en un buen restaurante italiano –
y además poder disfrutarla
en su propia casa ?



¡Muy fácil!



¡Usted lo puede hacer con su tabla de hornear PIZZA&yo!



A continuación le presentamos las experiencias de nuestros clientes así como las nuestras.

Información general	página 1
Pizza horneada sobre la piedra para pizza	página 3
La masa	página 5
La focaccia	página 6
Ingredientes para la pizza	página 6
La pizzaiola	página 7
Tipos de pizza	página 8
Pizza margarita	página 8
Pizza cuatro estaciones	página 9
Pizza martina	página 10
Pizza con jamón	página 10
Pizza con champiñones	página 11
Pizza calzone	página 11
Recomendación de bebidas para acompañar	página 12
Limpieza de la tabla para hornear	página 12
Más recetas de pizza	páginas siguientes

Pizza – para todo gusto

Algunas personas, cuando se les invita a cenar, dicen: "Pero por favor no te molestes demasiado, una pizza es suficiente." Cuando alguien me dice ésto, generalmente mi respuesta es la siguiente: Pizza? En realidad no pretendía hacer algo tan laborioso."

El hecho de que, entretanto, la pizza sea considerada únicamente como un producto congelado es una verdadera pena para quienes hacemos Stonecrystall-Art. Y es que a nosotros nos encanta la pizza y la consideramos como uno de los mayores inventos del arte culinario. ¡Pero claro que no nos referimos a aquellos productos congelados! Una verdadera pizza debe ser muy delgada, tener una masa increíblemente crujiente, los ingredientes deben hervir a borbotones, el queso debe estar bien cocido, el jamón debe arder al hervir: **iSolo entonces una pizza es de las mejores del mundo!**

Cuál es la lección? Pues hay que dar un poco de sí mismo. Por lo tanto, haga la masa usted mismo. Ya no es tan difícil.

Para ello es importante lo siguiente:

Para la masa se debe utilizar una **harina de buena calidad** – una proporción de trigo molido algo menos fino le otorga a la masa más fuerza! - y verdadera levadura de cerveza que le haga leudar bien, intensifique su sabor y le haga más crujiente.

En cuanto a los ingredientes, no basta con emplear simples **tomates** empacados o enlatados. Claro que se los puede usar, pero se debe hacer indispensablemente una salsa con ellos.

Para una buena pizza es imprescindible utilizar el queso indicado: Debe ser "**mozzarella di bufala**", es decir mozzarella de leche de búfalo. Solo este queso tiene el sabor requerido y aporta la consistencia ideal. El queso mozzarella de leche de vaca se torna duro y además casi no tiene sabor.

No se necesita demasiado queso – por ello se corta las bolas de queso mozzarella de búfalo sin problema en pequeños dados que se diluyen con el calor del horno sobre la pizza y se mezclan con la salsa. Solo así se logra el sabor característico de una buena pizza.

Además una pizca generosa de **orégano**, la especia clásica para la pizza, realza el sabor al echarla sobre todos los ingredientes. No se debe olvidar de añadir sal y pimienta.

Lo más importante de todo viene al final: Antes de meter la pizza en el horno, se debe salpicar **aceite de oliva** de calidad superior sobre todos los ingredientes. El aceite es importante, porque contribuye a que exista una alta temperatura en la superficie. Cuando hace falta este aceite, la pizza pierde fácilmente sabor y se torna seca.

Luego se debe meter la pizza **inmediatamente al horno**. No se debe dejar ni un instante la masa con los ingredientes encima puesto que la masa se vuelve suave y de consistencia fangosa.

Y, para culminar, es decisiva la **temperatura correcta** a la hora de hornear la pizza. Cuando la temperatura es ideal, se puede sacar del horno una pizza crujiente incluso luego de dos minutos. Por ello se requiere una piedra especial para hornear una pizza de manera perfecta.

Hornear la pizza sobre la piedra para pizza – Pizza&yo

Aquellos que todavía no la conocen se preguntarán: "Una piedra para pizza? Qué es eso? Yo no tengo nada parecido." Pero usted tiene en efecto una tabla PIZZA&yo. Nosotros pensamos que sin esta piedra no se puede hornear una verdadera pizza. Se trata de una tabla especial de arcilla refractaria cuya superficie ha sido tratada antes de ser horneada.

Esta superficie fomenta de manera decisiva el proceso de horneado de tal manera que la masa de la pizza se torna rápidamente crujiente. Las medidas de la tabla de hornear han sido diseñadas con un pequeño borde libre alrededor para que circule el aire.

Si el suelo de su horno es liso, es decir que no tiene ranuras, entonces debe colocar esta piedra sobre una rejilla, de lo contrario se produce una congestión del calor que podría perjudicar a su horno.

De lo contrario puede colocar la piedra directamente sobre el suelo de su horno. Se debe precalentar el horno durante una media hora a la más alta temperatura. Si tiene la opción, prenda el horno a nivel "intenso" o "calor inferior". En una piedra precalentada de esta manera, la pizza tarda verdaderamente entre dos y máximo tres minutos en estar lista.

Si desea optar por ahorrar electricidad, es posible preparar desde un inicio el doble de cantidad de masa e inmediatamente poner a hornear pan o un pastel en el horno apagado, con el calor ahí concentrado.

Esta piedra desprende todavía por mucho tiempo suficiente calor para ello – incluso para asar una carne, que haya sido previamente salteada en la ornilla en una cazuela de barro a la más alta temperatura, y que puede continuar cocándose (oestofándose) lentamente sobre la piedra dentro del horno apagado.

La pala para transportar y otras herramientas

Una pala para pizza es indispensable para transportar una pizza lista cruda de la superficie de trabajo al horno.

Para pizzas rectangulares, pan de pizza o creaciones similares, hemos incluido un desplazador de masa. También el desplazador de masa tiene un extremo delantero biselado.

Un cortador de pizza también es muy útil para quienes gustan de hacer pizza. Se trata de un aparato que tiene la apariencia de un cortador de masa que permite cortar la pizza en pedazos apropiados para su fácil ingestión.

Como usted prefiera: en pedazos cuadrados, triangulares o en tiras – así se puede comer una pizza directamente con la mano. Esta rueda permite cortar la crujiente masa de pizza de manera mucho mejor y exacta que lo haría cualquier cuchillo porque además corta los suaves ingredientes muy fácilmente.

Este cortador de pizza puede ser adquirido inmediatamente en nuestro almacén.



La masa

Se trata de una masa de harina de levadura, la más simple y común para el uso doméstico, harina refinada para pastelería (clasificación 405).

Se suele mezclar también con harina de trigo molido algo menos fino (clasificación 550 o 1050) – tal y como se acostumbra para hacer una masa de pan. Y en realidad una masa de pizza no es otra cosa que una masa de pan. Al estilo italiano la masa de pizza no solamente se condimenta con sal, sino también con un buen chorro de aceite de oliva.

Se suele mezclar también con harina de trigo molido algo menos fino (clasificación 550 o 1050) – tal y como se acostumbra para hacer una masa de pan. Y en realidad una masa de pizza no es otra cosa que una masa de pan. Al estilo italiano la masa de pizza no solamente se condimenta con sal, sino también con un buen chorro de aceite de oliva.

Hemos comprobado que la levadura de cerveza no solo que contribuye al sabor, sino que también tiene un mejor efecto en la masa de pizza puesto que le da un impulso más fuerte que la levadura seca: La masa es más floja, el pan (o cualquier otro tipo de producto horneado) es más cremoso y tiene un mejor aspecto poroso.

Ingredientes para seis personas:

1 kg de harina de trigo (clasificación 405, una mezcla de ½ kg de clasificación 405 y ½ kg de clasificación 550 o una mezcla de 1/3 kg de clasificación 1050 y 2/3 kg de clasificación 405)

20 g de levadura (½ cubo)

750 ml de agua tibia (aproximadamente)


1 pizca de azúcar

1 cucharita de sal (abundante)

2-3 cucharas de aceite de oliva

Introducir la harina en el cuenco del robot de cocina. Diluir la levadura en una tasa de agua tibia y agregar la pizca de azúcar – ésta fomenta la proliferación de los hongos de levadura. Poner esta mezcla en la harina de manera rápida de tal modo que el líquido se mezcle con ésta.

Dejar leudar por diez minutos esta "pre-masa" cubierta. En cuanto aparezcan unas burbujas, cerrar el robot de cocina y añadir la sal y el aceite de oliva.



Prender el robot de cocina a velocidad media y, mientras se mezclan los ingredientes, echar el resto del agua tibia lentamente – con un chorro regular. Echar únicamente la cantidad suficiente hasta que se logre una masa suave que se desprenda fácilmente de la superficie del cuenco.

Sacar la masa del cuenco con manos enharinadas e introducirla en un cuenco grande previamente enharinado. Cubrir la masa con un paño de cocina y dejar leudar por dos horas en un lugar cálido.

La Focaccia

Esta es, si se quiere, la forma primitiva de la pizza, es decir una pizza sin más ingredientes – tan simple como maravillosa. Para ella se requiere hacer una especie de tortilla extendiendo la masa de tal modo que se obtenga una superficie de aproximadamente 2 cm de alto. Posteriormente se presiona con la yema de los dedos sobre la masa logrando hundirla, pero sin generar agujeros.

En las partes más profundas se puede concentrar el aceite de oliva que se echa sobre la masa. Para condimentar se usa únicamente sal marina en grano y, si se desea, un par de hojas de romero fresco. Después se la lleva al horno hasta que el aceite de oliva hierva y la masa esté dorada. Una delicia crujiente para degustarla con una copa de vino o simplemente para reemplazar al pan.

Por supuesto que se puede también refinar esta variante espartana de la focaccia. Especialmente en Liguria se han creado una serie de recetas de focaccia que siempre se diferencian mucho de las de pizza porque no contienen una salsa de tomate como base. Por lo tanto se puede esparcir en la superficie de la focaccia anchoas, trozos de salami o jamón y agregar encima queso (semisólido, queso en lonchas o incluso queso azul), anillos de cebolla o rodajas de zucchini. Cualquier ingrediente que se añada, debe ser en pocas cantidades, con el fin de condimentar, no como verdaderos ingredientes que cubran toda la superficie.

Los ingredientes para la pizza

Antonio Pace, presidente de la asociación para la preservación de la verdadera pizza "Associazione Verace Pizza napoletana" (por su nombre en italiano), dice que es inaudito todo lo que las personas suelen poner a la pizza. "La pizza es como una rueda. Ya es por sí misma la corona de la creación y es simplemente perfecta. ¡No hay necesidad de experimentar más con ella!" En este sentido le damos la razón ya que hay reglas clásicas inmejorables en cuanto a los ingredientes para la pizza. Y la base es siempre la pizzaiola (detalles a continuación).

La pizzaiola

Se trata de aquel famoso jugo de tomate que ennoblece a todo plato de pasta y del cual siempre se puede tener provisiones: congelándolo o envasándolo en un frasco esterilizado. Se recomienda prepararlo en grandes cantidades – por ejemplo en la temporada de tomates, cuando los tomates están en su mejor estado cualitativo y su precio es bueno.

Ingredientes para seis personas:

1 cebolla pequeña
2-4 dientes de ajo
2-3 cucharas de aceite de oliva
1 lata grande de tomates pelados o tomates pelados y troceados
1-2 cucharas de concentrado de tomate (pasta de tomate)
1 copa pequeña de vino tinto (0,1 l)
1 ramita de romero
3-4 tallos de perejil
1 pimentón pequeño picante (opcional)
1 chucharita de orégano
Sal
Pimienta

Pelar la cebolla y el ajo, picar en cuadros pequeños y hacer un refrito con el aceite caliente en una olla plana de superficie amplia o en un sartén hondo, pero no dejar que el refrito adquiera color.

Agregar los tomates junto con su zumo, mezclar junto con el concentrado de tomate y añadir el vino tinto.

Echar el romero, el perejil, el pimentón picante y el orégano. Poner sal y pimienta al gusto. Dejar cocinar esta salsa sin tapa a fuego muy lento por al menos media hora, si es posible se recomienda incluso dejarla cocinar por una hora o más. Echar cada cierto tiempo un pequeño chorro de vino tinto, pero la cantidad total no debe ser mayor a una pequeña copa. Ya que gran parte del líquido se evapora, echar regularmente también un pequeño chorro de agua y mezclar bien.

Al final de la cocción la salsa debe tener una consistencia muy espesa, casi como una pasta suave para untar, y debe desprender un gran aroma.

Importante: Se debe echar la salsa de tomate formando una capa delgada y regular sobre la superficie de la pizza. Si se echa muy poco, la pizza no tiene sabor, si se echa demasiado, la masa adquiere una textura fangosa. Además se debe dejar siempre alrededor de la pizza un borde de ½ cm sin salsa – en este espacio libre de salsa la masa crece con el calor del horno y se forma un borde delicioso y crujiente que impide que los ingredientes se desborden de la pizza. Por lo tanto es importante que este borde no sea mayor a ½ cm en vista de que si es muy ancho no sabe bien.



Tipos de pizza

Para la pizza se puede usar todo tipo de ingredientes cuyas cualidades corresponden a su región de origen, es decir a Italia, y más exactamente a Nápoles, de donde realmente procede la pizza original. Todos los ingredientes deben ser aptos para soportar el calor fuerte del horno. Por tanto se puede usar una gran variedad de ingredientes italianos, desde la A, como anchoas, hasta la Z, como zucchini. Ingredientes como salmón, caviar o rodajas de piña no corresponden pues a la pizza – no son siquiera originales puesto que pierden su consistencia con el calor del horno. Y si se desea agregar hierbas frescas, como rúcola, éstas deben colocarse debajo de ingredientes resistentes al calor o ser esparcidas muy al final, es decir una vez que la pizza salga del horno. ¡Es así de fácil!

La más famosa es la clásica pizza margarita.


Pizza margherita

La pizza margarita fue un invento del pizzero Raffaele Esposito quien, a finales del siglo pasado, la hizo por primera vez para la reina Margarita cuando vacacionaba en el palacio Capodimonte en Nápoles. Albahaca muy verde, queso mozzarella blanco y tomates rojos hacen brillar a esta pizza en los colores nacionales de Italia. La albahaca se agrega una vez que la pizza está ya servida en el plato o se la coloca debajo del queso mozzarella antes de hornear la pizza para que esté protegida del calor del horno.

Ingredientes para seis a ocho personas:

- 1 porción de masa de pizza
- 1 porción de pizzaiola
- 200 g de queso mozzarella
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva
- Albahaca

Dividir la masa en porciones y extenderla con un rodillo. Untar la salsa de tomate (pizzaiola). Colocar encima el queso mozzarella cortado en dados y esparcir sal, pimienta y orégano. Al final salpicar aceite de oliva.



Poner a hornear, según la temperatura, por unos dos minutos, hasta que la masa esté crujiente y dorada y los ingredientes sobre la superficie de la pizza hiervan a borbotones. Agregar sobre la pizza caliente una cantidad generosa de albahaca troceada.

Pizza cuatro estaciones

Se divide la pizza en cuatro porciones iguales, sin cortar la masa. Cada porción lleva ingredientes diferentes cuyos colores sintonizan unos con otros según la estación correspondiente.

Pero primero se unta la superficie de la pizza con pizzaiola y después se pone en un cuarto de la pizza, por ejemplo, champiñones (previamente rehogados en la sartén con mantequilla y cebolla). El segundo cuarto de la pizza puede llevar rodajas de salchicha - de la pequeña, delgada, curada. Los ingredientes para el siguiente cuarto de la pizza pueden ser queso mozzarella y corazones de alcachofa, previamente cocidos o marinados en aceite. Y, por último, la porción restante puede incluir atún y/o sardinas.

Por supuesto que se puede jugar con la fantasía en cuanto a los ingredientes y echar lo que se tenga en ese momento en el refrigerador: aceitunas verdes o negras, salpicones de pasta de aceituna, pedacitos de jamón, rodajas de salami, dados de tomate seco (y obviamente macerado), etc. Lo que importa es que se note claramente la diferencia entre las cuatro divisiones de la pizza, de lo contrario hablaríamos de una pizza capricciosa, es decir una pizza que lleva aquello que dicta el humor del momento.

Pizza marinara

Se trata también de una pizza clásica, extremadamente fácil de hacer: Untar la superficie de la pizza con pizzaiola, cubrirla con rodajas de ajo, agregar filetes de sardinas, condimentar con bastante pimienta molida - no poner sal (las anchoas ya son lo suficientemente saladas), pero rociar suficiente aceite de oliva - y hornear hasta que la pizza esté crujiente. Al final, esparcir hiervas frescas, como por ejemplo rúcola o perejil.

Pizza cuatro quesos

Al igual que en las otras recetas, para ésta la base también es la deliciosa pizzaiola. Se puede agregar encima aceitunas, trozos de jamón o rodajas de salami. Y en cada cuarto de la pizza se debe colocar un tipo de queso diferente: gorgonzola, queso de cabra, queso mozzarella y parmesano – este último debe ser lógicamente rallado en ese momento. Como siempre, recuerde agregar orégano, pimienta y, sobre todo, aceite de oliva!



Pizza Martina

Ingredientes para seis a ocho personas:

- 1 porción de masa de pizza
- 1 porción de pizzaiola
- 1 berenjena
- 1 zucchini
- 1 cebolla
- 4 cucharas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharas de piñones
- 75 g de tocino curado cortado en rodajas muy delgadas
- 200 g de queso mozzarella
- 1 manojo de perejil
- Sal
- Pimienta
- 2-3 cucharas de alcaparras miniatura

Preparar la masa como se ha indicado previamente, extenderla y colocarla en una plancha para hornear. Untar la superficie con pizzaiola.


Cortar la berenjena y el zucchini en dados de 1 cm y picar la cebolla en pequeños dados. Hacer un refrito en un sartén de teflón con 2 cucharas de aceite de oliva y dejar al fuego hasta que estén dorados. Una vez dorados y casi bien cocidos, agregar los dientes de ajo picados en pequeños dados y los piñones.

Expandir sobre la superficie de la pizza el refrito, el tocino en trozos pequeños, el queso mozzarella cortado en dados y el perejil picado en tiritas. Condimentar con sal y pimienta y salpicar aceite de oliva. Poner a hornear y, una vez lista la pizza, añadir las alcaparras.

Pizza con jamón

Ingredientes para seis a ocho personas:

- 1 porción de masa de pizza
- 1 porción de pizzaiola
- 150 g de jamón cocido (cortado en rodajas delgadas)
- 100 g de aceitunas negras
- 250 g de queso mozzarella
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva para salpicar



Preparar la masa de pizza, extenderla y colocarla en una plancha para hornear – tal y como se ha descrito previamente. Untar la superficie con pizzaiola.

Despedazar el jamón con las manos, deshuesar las aceitunas, y cortar el queso mozzarella en dados. Colocar estos ingredientes sobre la pizza.

Condimentar con sal, pimienta y orégano moliéndolo con las manos. Rocear aceite de oliva y poner a hornear.

Pizza con champiñones

Ingredientes para seis a ocho personas:

1 porción de masa de pizza
1 porción de pizzaiola
100 g de salami cortado en rodajas delgadas
200 gramos de champiñones
Zumo de limón
Sal
Pimienta
1 puñado de pimentón picante marinado
2 cebolletas
150 g de queso mozzarella
3 cucharas de aceite de oliva
 150 g Mozzarella
 3 EL Olivenöl

Preparar la masa de pizza como se ha descrito anteriormente y extenderla. Untar la superficie de la pizza con pizzaiola. Despedazar el salami con las manos y condimentar con sal y pimienta.

Lavar los champiñones y cortar en láminas delgadas. Pasar las láminas de champiñón por el zumo de limón y colocarlas sobre la superficie de la pizza. Agregar sal y pimienta al gusto.

Según el tamaño del pimentón picante, dejarlos enteros o cortarlos en la mitad. Picar la cebolleta en anillos delgados y cortar el queso mozzarella en dados.

Distribuir todos los ingredientes sobre la pizza y esparcir al final aceite de oliva y poner a hornear.

Pizza Calzone

Se dice que esta pizza se creó por la falta de habilidad de un pizzero ya que, al meter la pizza al horno, sin intención, ésta se plegó. Esta variante se llama pizza "pantalón" porque el relleno está "vestido".

Los ingredientes se colocan únicamente sobre una mitad de la pizza, luego se la pliega y, para que los ingredientes realmente permanezcan dentro, se aprieta la franja del borde abierto. Mientras que una pizza se come con la mano, es preferible comer el calzone con cubiertos, de lo contrario se sale el relleno de la cobertura de masa. El calzone se puede rellenar con los mismos ingredientes que se suelen usar para la pizza.

Separar la masa de pizza en porciones y extenderla en forma de tortilla redonda. Como siempre, untar pizzaiola sobre la superficie, pero poner los ingredientes solo en una mitad de la misma. Se puede usar ajo, anchoas, piñones tostados, champiñones, berenjena, zucchini – en este caso se los puede agregar incluso crudos, sin embargo deben ser cortados en pequeños dados, de lo contrario no se cocinan. También se recomienda: queso mozzarella, queso gorgonzola e, incluso, queso fresco. Además de estos ingredientes, quedan muy bien en el relleno alcaparras y/o aceitunas.

Repartir los ingredientes sobre una mitad de la superficie de la masa, salpicar aceite de oliva, plegar la mitad libre de ingredientes sobre la otra mitad y apretar bien la franja del borde abierto. Dejar hornear alrededor de tres minutos, hasta que la masa se hinche bien y se vea dorada y crujiente.

Recomendación de bebidas para acompañar

En general en Italia se suele beber un vino tinto ligero para acompañar la pizza, nada muy exclusivo. Puede ser un vino del país o uno tipo chianti, pero de ningún modo un reserva. Si los ingredientes incluyen pescado, se puede beber también un vino blanco (tal vez un frascati, un orvieto o también un "falerio" para la pizza marinara), esto es lo que recomendamos nosotros, aunque los italianos en este caso también beben vino tinto. Si se prefiere, se puede beber también una cerveza fría – algunos sibaritas recomiendan una cerveza alemana con un toque amargo tipo pilsener.

Y para concluir: La limpieza de la tabla para hornear PIZZA&yo

Atención:

¡La tabla para hornear suele estar muy caliente al salir del horno y mantiene el calor por un tiempo muy prolongado!

Antes del primer uso se debe limpiar la tabla con un paño de cocina húmedo.

Para limpiar la tabla después de usarla, si realmente es necesario, se debe utilizar únicamente un paño de cocina limpio y ligeramente humedecido o un cepillo.

¡La tabla no es apta para el lavavajillas!

No usar artículos de limpieza puesto que estos se infiltran en el material de la tabla perjudicando el sabor de los productos que se hornean.

¡Mucho éxito y diversión en la preparación de su pizza!

Pizza de espárragos

Ingredientes para 1 porción:

400 g de masa de pizza, hecha en casa
1 diente de ajo
2 cucharas de aceite de oliva
125 g de pasta de pimientos rojos, picantes o dulces (de frasco)
500 g de espárragos verdes
150 g de tomates pequeños
150 g de queso fresco de cabra
Sal
Pimienta

Preparación:

Enharinar la masa de pizza para que ésta no esté demasiado húmeda y extenderla de manera redonda o rectangular. Hacer una mezcla con la pasta de pimientos, el aceite de oliva y el ajo y untar sobre la superficie de la pizza. Lavar los espárragos, cortar los extremos ásperos y distribuirlos sobre la pizza. Cortar los tomates en rodajas y colocarlos entre los espárragos. Desmigajar con las manos el queso fresco de cabra y esparcirlo sobre el resto de ingredientes. Condimentar con sal y pimienta. Colocar la pizza sobre la tabla para hornear precalentada a una temperatura de 250°C y dejar hornear por unos 20 minutos hasta que la pizza esté crujiente. ¡Buen provecho



Tiempo de preparación: 25 minutos