

## LA MEJOR MASA PARA PIZZA



### Ingredientes

- 4 tazas (600 g) de harina para pan o harina para pizza
- 2 cucharaditas (6 g) de levadura instantánea o levadura instantánea
- 2.5 cucharaditas (15 g) de sal, sal kosher / sal para cocinar
- 4 cucharaditas (20 g) de azúcar blanca
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 ⅓ tazas (330 ml) de agua tibia

### Instrucciones:

#### Para hacer la masa:

1. Coloca la harina, la levadura, el azúcar y la sal en un recipiente grande. Mezcla con una cuchara de madera.
2. Haz un pozo en el centro. Vierte aceite y agua. Mezcla para juntar para que se separe del costado del tazón.
3. Espolvorea la superficie de trabajo con la mitad de la harina extra. Quita la masa del recipiente. Junta en una bola y luego amasa durante 5 minutos hasta que esté bastante suave. Forma una bola con la masa.
4. Si después de amasar la masa te queda con grietas (como en la foto adjunta) sigue amasando hasta que se vea así como en la segunda foto adjunta.

Opcional: utiliza tu procesadora de alimentos y agrega todo allí, así lo hago ahora yo, y me ahorro mucho tiempo.

#### Crecimiento No. 1 de la masa:

1. Rocía un recipiente grande con aceite de oliva extra (puedes usar el mismo recipiente donde hiciste tu mezcla para la masa).
2. Coloca la masa, da la vuelta y frota la parte superior con aceite.
3. Cubre con papel transparente pegajoso (wrapping paper), luego colócalo en un lugar cálido durante 1 a 2 horas hasta que duplique su tamaño. (Yo lo meto en el horno apagado, para tener una temperatura constante)

## **Al refrigerador**

1. Después de que la masa crezca, refrigera el tazón con la masa hasta por 5 días (no golpes la masa, no la toques, que quede bien cerrada). El sabor mejora con el tiempo. Yo lo dejo toda la noche del día antes que planeo hacer la pizza, creanme que vale la pena

## **Crecimiento No. 2 de la masa**

1. Quita la masa del recipiente sobre la superficie de trabajo ligeramente espolvoreada con harina. Forma un tronco con la masa, desinflando completamente la masa en el proceso.
2. Córtala en 3 porciones iguales, una para cada base de pizza.
3. Para cada porción de masa, forme una bola, meta los lados hacia abajo, al estilo de una bolsa de dinero, para que tenga una superficie lisa.
4. Coloque las bolas, con el lado liso hacia arriba, en una bandeja grande, a 5 cm / 2 "del borde de la bandeja, a 10 cm / 4" entre sí.
5. Espolvorea las bolas con un toque de harina y frota ligeramente para cubrir la superficie (para que no se peguen al paño de cocina). Cubre las bolas con un paño de cocina ligeramente húmedo.
6. Dejar en un lugar tibio 1 hora hasta que casi duplique su tamaño. (Si lo sacaste del refrigerador, esto tomará de 3 a 4 horas). Yo lo saco a las 3:00 pm, para que esté lista entre 6:00 o 7:00 pm que haré la pizza.

## **Estiramiento de la masa:**

1. Precalienta el horno a 275 ° C / 530 ° F, o tan alto como sea posible. Coloque el estante en el tercio superior del horno.
2. Espolvorea la superficie de trabajo con 1/2 cucharada de harina. Coloca una bola de masa encima.
3. Sin tocar los bordes, use la punta de los dedos y el dorso de los dedos para desinflar la masa suavemente y extenderla en una ronda de 20 cm / 8 ". Luego, usa los dedos y las palmas para estirar la masa, trabajando alrededor del círculo, hasta que tenga casi el tamaño de una bandeja para pizza de 30 cm / 12 ".
4. Coloca sobre la bandeja para pizza, luego termina de estirarlo para llenar el molde. Mejora la forma para que sea lo más redonda y uniforme posible: ¡la forma que tienes ahora es la forma en la que se hornea! Deje 1 cm / 1/3 "del borde intacto tanto como sea posible (¡para orillas hinchadas!).

## **Ensamblaje y Pizza al horno**

1. Unta con 1/4 taza de salsa para pizza, 1 1/3 tazas de mozzarella recién rallada y luego con los toppings de tu elección.
2. Hornea 10 minutos, rotando a los 4 minutos y revisando a los 8 minutos, hasta que el queso se derrita y tenga algunas manchas doradas. (Pon un timer, para que no se te quemen). Cortar en pedazos y servir inmediatamente !!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)