



Masa para pizza.

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 3 pizzas de 20 cm.

Sé que hay muchas recetas de masa para pizza y que también se pueden imitar usando pan pita o bien comprarlas en el supermercado. Incluso tengo una receta espectacular de masa madre pero esa no la comparto porque es propiedad de un curso de mi maestra de pan Paty Mapat Aguilar y además no hay masa madre en las cocinas de todo el mundo.

Entonces esta receta me parece buenísima porque la masa queda de muy buena consistencia y sabor y utiliza ingredientes que todos tenemos a la mano. Tomé la receta de varias que estuve investigando en internet y después de algunas pruebas y errores varios, esta es la que me gustó más.

Pueden usar la salsa Napoli para ponerla antes de sus toppings aquí les dejo la receta [Salsa Napoli](#)

También pueden usar una lata de tomates triturados y queda delicioso y mucho muy natural.

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ Taza de agua tibia (entre 37.7°C y 43.3 °C)
- 1 Cucharada de levadura secan activa ("active dry yeast")
- $\frac{1}{2}$ Cucharada de miel
- 1 $\frac{1}{2}$ Cucharada de aceite de oliva (y un poco extra para el manejo de la masa y el horneado)
- 2 Tazas más 2 cucharadas de harina blanca (si es de fuerza mejor)
- $\frac{3}{4}$ Cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ Taza de harina de maíz (cornmeal)

Procedimiento:

Calentar el agua en estufa o micro y rectificar la temperatura con un termómetro. Poner el agua en un tazón hondo y agregar la levadura. Dejar reposar por 7 minutos hasta que esté completamente disuelta y se note una ligera espuma. Agregar la miel y el aceite de oliva y batir con batidor de globo.

Mezclar la sal con la harina y luego agregar al tazón. Amasar con la mano el tiempo suficiente para que la masa quede integrada, debe quedar húmeda y pegajosa, pero que al tocarla no se pegue a los dedos.

Si se usa batidora, poner el gancho de batido en velocidad 2, el tiempo necesario para conseguir esta consistencia.



Masa para pizza.



Formar una bola grande con las manos y poner a reposar en un tazón ligeramente engrasado con el aceite de oliva. Tapar con papel film y dejar a reposar durante al menos 45 minutos a 1 hora, en un lugar oscuro y tibio, a que la masa doble su volumen. Si se quiere acelerar el proceso, se puede meter al horno a 37°C por espacio de 25 a 30 minutos.



Se engrasa la mesada donde se va a trabajar la masa con algo del aceite de oliva, al igual que las manos. Se pone la masa y se corta al tamaño deseado dependiendo del molde. Esta masa alcanza a dividirse en 3 pedazos para moldes de 20 cm. de diámetro.

Se trabaja la masa con la mano, sin palote, extendiendo con los dedos con movimientos hacia afuera hasta que queda del tamaño del molde. Se ponen los toppings deseados y luego se pre calienta la piedra, molde o charola de galletas (invertida) a temperatura alta en el horno (260°C).

Se saca del horno el molde y se espolvorea con la harina de maíz. Se transfiere la masa ya con los toppings encima y se regresa al horno a 200°C hasta que esté dorada.

¡BUEN PROVECHO!