

# Estos son los 5 secretos que nadie conoce para hacer una pizza perfecta

17/08/2024



Sin lugar a dudas, **la pizza es la opción que todos los argentinos elegimos** a la hora de juntarnos con amigos un viernes o sábado a la noche. Incluso, los domingos también siempre terminamos comiendo las sobras de pizza del día anterior.

Es un plato que a todos nos gusta, pero que, generalmente, nadie cocina. Estamos tan acostumbrados a pedir pizza al delivery, que ni siquiera frenamos a pensar que una pizza casera podría ser incluso hasta más rica que la que pedimos. El gran impedimento para algunos seguramente tenga que ver con cómo hacer una masa. Muchos piensan que requiere de bastante tiempo e interminables pasos a seguir, pero no necesariamente es así.

Para aquellos que ya están cansados de pedir la misma pizza

al delivery de siempre, les traemos la solución. No importa si no tienen la más mínima idea de como empezar por hacer una masa, porque con estos 5 tips cualquiera podría hacer la mejor pizza para sus amigos.

## **5 consejos para hacer una masa de pizza riquísima**

**1- En el amasado, unir la harina y la sal con el agua que incluye levadura disuelta.** Para lograr una masa homogénea y pareja, es muy importante **no apurarse** con el amasado, e ir poniendo el agua de a poco, a medida que se va amasando.

**2- Agregar el aceite de a poco,** de la misma manera que se hizo anteriormente con el agua, hasta obtener una **masa elástica, homogénea y sin grumos.** Luego, se vuelve a amasar para que todos los ingredientes se unan bien.

**3- Al momento de prehornear la masa, el truco es meter por 5 o 6 minutos la masa ya extendida la horno, sin ningún ingrediente extra.** De esta manera, se logra quitarle humedad a la masa, por lo que luego quedará más crujiente.

**4- Otro tip que pocos saben, tiene que ver con la salsa de tomate. Siempre es mejor usar tomate fresco,** e intentar que la salsa sea lo más densa posible, es decir, que no contenga tanta agua. De esta forma, se busca no humedecer tanto la masa y conseguir ese toque crujiente que todos quieren.

**5- Por último, en cuanto a los ingredientes, es importante remarcar que todas las personas tienen gustos distintos e ingredientes favoritos,** por lo que no se puede indicar cuáles usar o cuáles no. **Lo fundamental es recordar que a la hora de incluir los ingredientes, menos es más.**

**Otro tip extra tiene que ver con el correcto horneado de la pizza. Es muy importante hornear la masa para pizza a máxima temperatura,** y un truco para simular un horno de leña, es

poner la pizza en la base del horno sin bandeja, simplemente con un papel de horno en la base. Para impedir que se queme, debemos dejar cocinar la pizza de esta manera solo hasta que la base empiece a tostarse. Luego, se coloca sobre una bandeja, se baja un poco la temperatura del horno y se termina de cocinar la zona de arriba.

## **Cómo se prepara una pizza**

En cuanto a la receta, si bien hay miles y depende de cada uno usar la que más le guste, a continuación se encuentran los **pasos básicos a seguir para la preparación de una pizza.**

**1- En un bol o taza colocar la levadura, media taza de agua tibia y una cucharada de azúcar.** Se debe mezclar hasta que aparezcan algunas burbujas. Luego, tapar la mezcla con un nylon y dejar levar mas o menos 10 minutos.

**2- En otro bol, colocar la harina y mezclarla con la sal.** Hacer un hueco en el centro, y luego volcar la media taza de agua con la levadura. Incorporar el resto del agua tibia. Unir con las manos todos los ingredientes hasta formar una masa, y luego agregar en forma de hilo el aceite y volver a amasar.

**3- Dejar descansar la masa para pizza unos 15 minutos** y luego amasarla en una mesa con harina. Dividir la masa en dos bollos del mismo tamaño.

**4- Estirar la masa hasta lograr un círculo.** Poner la masa en una fuente para pizza y dejarla descansar aproximadamente 15 minutos en un lugar templado.

**5- Dejar la masa dentro del horno, a una temperatura alta, por unos 6 minutos.** Esto es muy importante para que la masa para pizza quede bien cocida.

**6- Agregar una cucharada abundante de salsa de tomate y llevar al horno 2 minutos más.**

# Qué ingredientes lleva

En el caso de hacer pizzas para una reunión con amigos, **2 pizzas de 8 porciones cada una llevan los siguientes ingredientes:**

- 1/2 kilo de harina 000
- 25 gr de pan de levadura fresco
- 1/2 cucharada de sal
- 4 cdas de aceite de oliva
- 1 cda de azúcar
- 1 taza de agua tibia

Fuente: Crónica