

Masa para Pizza ¡la mejor receta!

Para dos bolas de 304 gramos
Cada una hace una pizza de 40,5 cm
[Joe Beddia](#) - [Pizzeria Beddia](#) EE.UU

Nota importante mientras haces la masa para pizza: Apaga el teléfono y no hables; es un buen momento para escuchar, es un buen momento para nuevas ideas, no hay mucho trabajo, estás presente y estás en otro lugar.

Hacer la masa debería ser un proceso relajante y meditativo y un buen momento para pensar en nuevas ideas de pizzas o sobre la vida en general.

Ingredientes

1½ tazas (355 g) de agua fría
2 cucharaditas de azúcar
Aproximadamente ½ cucharadita de levadura seca activa
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
3½ tazas (500 g) de harina común o de pan
1 cucharada + ½ cucharadita de sal marina fina

La pizza es [pan](#). Es muy sencillo y un poco complicado al mismo tiempo.

La masa requiere planificación para desarrollar un buen sabor, y si lo haces bien me lo agradecerás después.

Puedes hacer la masa con un fermento de masa madre, pero he descubierto que una fermentación lenta y agradable es más consistente y los resultados son siempre perfectos. La masa madre puede ser impredecible.

Búscate una buena harina multiusos o de pan. Yo utilizo harina

ecológica.

Tradicionalmente se utilizan cuatro ingredientes para hacer la masa (harina, agua, sal y levadura), pero nosotros añadimos azúcar para ayudar a la fermentación y un poco de aceite para relajar y engordar la masa.

Me llevó un par de años dar con este proceso, que produce una masa con un sabor excelente, un exterior crujiente y un interior masticable.

Estas medidas están en sistema métrico, como siempre en las recetas tradicionales italianas. Así es como aprendí a hacerlo inicialmente. Son más exactas, lo que es vital en panadería.

Elaboración



Empieza batiendo el agua con el azúcar y la levadura en un bol grande de acero inoxidable.

A continuación, mezclaremos el aceite de oliva. Luego, mezclaremos la harina.

Puedes usar las manos, una cuchara grande de madera, o una batidora con gancho amasador.

Mezcla durante unos cinco minutos a velocidad lenta, hasta que todo esté bien incorporado. Una vez que todo esté mezclado y no queden partes secas, raspa los restos de masa de las paredes y cubre el bol con film transparente o un paño de cocina húmedo.

Deja reposar durante 30 minutos. Esto dará estructura y fuerza al gluten y la masa se volverá elástica.

A continuación, añade la sal y amasa hasta que esté suave y la sal esté completamente incorporada.

Para incorporar bien la sal, con las manos mojadas (esto hace que sea más fácil de manejar) o un raspador de masa, dobla suavemente la masa sobre sí misma.

No es conveniente mezclar la sal antes de tiempo porque dificultaría el desarrollo de la levadura. Una vez incorporada la sal, cubre el bol con papel film y mételo en el frigorífico durante 24 horas (los más fríos son los que más tiempo requieren).

A continuación, añade la sal y con las manos mojadas (esto hace que sea más fácil de manejar) o un raspador de masa, dobla suavemente la masa sobre sí misma.

No es conveniente mezclar la sal antes de tiempo porque dificultaría el desarrollo de la levadura.

Una vez incorporada la sal, cubre el bol con papel de plástico

y mételo en el frigorífico durante 24 horas: a “menor temperatura”, la fermentación será más lenta y prolongada, lo que se traducirá en un mejor sabor.

Una vez que la masa se haya enfriado durante 24 horas, sácala del frigorífico y extiéndela sobre una superficie limpia y bien enharinada.

A partir de aquí, hay que darle forma de bola grande. Con las manos bien enharinadas, agarra los extremos de la masa y tire de ellos hacia arriba hasta que se unan en el centro.

Gira la masa un cuarto de vuelta y repite la operación. Básicamente, estás incorporando la masa en sí misma para formar una bola lisa, redonda y enharinada.

Dale la vuelta y, con un cuchillo o una espátula, corta la pieza. Puedes pesarla para que quede uniforme o medirla a ojo. Yo lo peso todo para que sea kosher.

Con las manos bien enharinadas, toma una mitad de la masa y dóblala sobre sí misma, repitiendo esencialmente la misma técnica de moldeado con cada mitad (mira las fotos), hasta obtener una bola redonda de superficie extremadamente lisa.





Consistencia

La consistencia es importante y se necesita práctica para conseguirla, así que no te desanimes. Si la masa se vuelve demasiado pegajosa, espolvoréala con más harina.

Cuando tengas una bola de masa lisa, colócala sobre una superficie enharinada y déjala reposar, cubierta con un paño de cocina, hasta que doble su tamaño.

El clima, incluida la temperatura y la humedad, influye mucho en la rapidez de este proceso. Debería tardar aproximadamente entre tres y cuatro horas.

Recuerda que el objetivo es que duplique su tamaño: entonces sabrás que la masa está lista.

En este punto, la masa debe estar suave y debe subir lentamente al presionarla con el dedo.

Si no estás listo para hacer pizza de inmediato, puedes volver a poner la masa en el frigorífico en un recipiente cerrado para que suba lentamente otra vez, pero no la dejes ahí más de 24 horas, o empezará a agriarse y ya no es recomendable trabajar con ella.