

Pizza a la leña

Por: A. Cort Sinnes

En algún momento de su creciente popularidad, los hornos de leña comenzaron a llamarse “hornos de pizza”, debido a que justo era la pizza, lo que la mayoría de la gente cocinaba en ellos.

No es un secreto que todo lo que se puede cocinar en un horno tradicional, también se puede cocinar en un horno de leña, sólo que todo resulta mejor. No voy a estar en desacuerdo en cuanto a su versatilidad, pero sé una cosa con certeza: si quieres hacer sonreír a prácticamente cualquier persona -sin importar su edad- ofréceles una pizza caliente de tu horno de leña.

Si existiera un “héroe culinario”, una parte del viaje del héroe incluiría definitivamente aprender a hacer estas pizzas.

Sirve para 2 pizzas grandes o 4 pequeñas

- 1 paquete de levadura seca activa
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva

- 235 ml de agua tibia
- 500 g de harina de uso múltiple sin tamizar
- Harina de maíz o harina de sémola

Precalienta el horno de leña durante unos 45 minutos.

Añade la levadura, la sal y el aceite de oliva al agua caliente en un bol grande. Mezclar.

Añade gradualmente la harina, comenzando con 438 g. Amasa. Si

utilizas las manos, gira la masa sobre una tabla recubierta con la 1/2 taza (62 g) de harina restante y amásala hasta que quede lisa y elástica. Si usas una batidora, mezcla la masa a baja velocidad con las paletas adecuadas y luego a velocidad media hasta que la masa esté suave y elástica, de 7 a 10 minutos. La masa debe estar un poco pegajosa.

Coloca la masa en un tazón ligeramente engrasado, cubrela con un paño de cocina limpio y déjala subir en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 1 hora y media.

Transcurrido este tiempo, golpea la masa y déjala subir de nuevo hasta que se duplique, de 30 a 40 minutos. Después de doblarla, amásala en una tabla ligeramente enharinada y crea una bola.

Divide la masa por la mitad y extiende cada porción sobre la tabla enharinada hasta que tenga un grosor de unos 2 cm. Tirar suavemente de cada porción para obtener un óvalo de 30 a 36 cm de largo y 20 a 25,5 cm de ancho. Si quieres cuatro pizzas más pequeñas y redondas, simplemente divide la masa en cuatro partes iguales. Una típica pizza de corteza fina comienza con una masa de entre 2 cm y 6 mm de espesor.

El sentido común dicta que cuanto más delgada sea la masa, más difícil será trabajar con ella y menos ingredientes podrá soportar.

Una vez que la masa tenga el tamaño deseado, deslízala suavemente, trabajándola de una en una, sobre una tabla de madera adecuada que se ha espolvoreado previamente con una combinación de harina y harina de maíz o sémola. Es hora de añadir los ingredientes.

En cuanto a los ingredientes para la cobertura: la regla básica es no exagerar. Una segunda regla es que cuanto mejor sea la calidad de los toppings, mejor será la pizza. En lo que respecta a la salsa de tomate, se la aplica con una cuchara, extendiéndola en un movimiento circular, manteniéndola a 1,2

cm del borde. Después de la salsa de tomate, agrega tus ingredientes favoritos, recordando que menos es más.

Revisa el horno. Coloca los restos del fuego de un lado al otro. Usa tu cepillo para horno para limpiar el piso, y espera 10 minutos más o menos para que la temperatura se asiente. Cuando llegue el momento de meter la pizza en el horno, vale la pena ser decidido. Agarra el mango de la tabla con ambas manos y, con un movimiento de vaivén, desliza la pizza de la tabla, al centro del suelo del horno.

Cocina la pizza durante 2 minutos. Cambia la tabla de metal y gira la pizza 180 grados. Continúa cocinando hasta que los bordes de la corteza de la pizza comiencen a dorarse.

Saca la pizza del horno. Déjala reposar un par de minutos en una rejilla de alambre, lo que permitirá que parte del vapor se escape y evitará que la corteza se empape antes de cortarla.