

Pizza Di Fara

Para una de 35,5 a 40,5 cm

[Joe Beddia](#) - [Pizzeria Beddia](#) EE.UU

La Pizza Di Fara es un homenaje a una de las mejores pizzas que he comido nunca, hecha por el incomparable Dom DeMarco.

Recuerdo que la probé por primera vez en su pequeña tienda de Brooklyn, y me reí muchísimo porque estaba tan buena, tan rica, tan cremosa, con un gran sabor a tomate y mucha, mucha albahaca.

Su salsa tiene más trozos que la mía, y si realmente quieres imitarla, coge una lata de tomates enteros y rómpelos con las manos, dejando algunos trozos más grandes o tiras de tomate, y sazónalos al gusto con sal.

Aproximadamente una taza entera de la salsa por tarta será suficiente.

Ingredientes

1 bola de masa para [pizza](#) (ver receta)
1 taza (240 ml) de salsa de tomate
85 g de mozzarella fresca, cortada en trozos pequeños
2 tazas (220 g) de mozzarella de baja humedad, rallada
 $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
 $\frac{1}{2}$ taza (50 g) de queso Grana Padano rallado grueso
10 hojas de albahaca fresca

Elaboración

Precalienta el horno y la piedra para pizza a 260°C o, si es posible, a 287°C .

Para preparar la pizza, sigue primero las instrucciones para elabora la masa, si ya la has preparado antes, puedes saltarte

este paso.

Extiende la salsa sobre la masa. A continuación, añade las dos mozzarellas y rocía con unas 2 cucharadas de aceite de oliva.

Ahora es el momento de meter la casi-pizza en el horno.

Con mano firme y segura, coge la pala e introdúcela en el horno con un ligero ángulo hacia abajo, tocando con la punta el borde posterior de la piedra.

Esto puede no resultar fácil en el primer intento, y se necesitará algo de práctica para ganar confianza.

Dá un pequeño tirón de la pala hacia delante para que la masa empiece a deslizarse fuera de la pala. Una vez que hayas colocado la parte delantera de la masa sobre la piedra, tira suavemente de la pala y cierra el horno.

La parte difícil ha terminado. Es hora de dejar que el horno haga el trabajo.

Calcula el tiempo de horneado. Lo mejor es que el horno tenga una ventana y una luz para observar la cocción. A mí me gusta mirar.

Deja que se haga durante 4 minutos. La masa subirá considerablemente.

A continuación, cambia la posición del horno de hornear a asar, cocinando la pizza de arriba abajo hasta que la corteza empiece a bajar. El calor residual de la piedra continuará cocinando la parte inferior. Si tu parrilla está en la parte inferior del horno, omite este paso y continúa horneando la pizza.

Cuando ya esté completamente horneada ¡viene la magia!.

Ralla el Grana Padano directamente sobre la pizza. No utilices el rallador más pequeño, queremos lograr un rallado medio.

A continuación, rocía con el aceite de oliva restante. Es una pizza bastante aceitosa.

Y por último, corta las hojas de albahaca sobre la pizza, ya estará lista para disfrutar ¡Espero que os guste tanto como a mí!.