Click to verify

Aqu tienes la receta de la verdadera pizza italiana, y todo lo que necesitas para saber hacerla en casa! Incluye un tutorial sobre la masa de pizza y un vdeo paso a paso.Quieres hacer autntica pizza italiana en casa? Durante ms de 10 aos, Alex y yo hemos estudiado el arte de la pizza artesanal casera. Incluso hemos hecho algunos viajes a Italia para traernos los secretos de Roma y Npoles. Quieres hacer la mejor masa y salsa de pizza casera? Desea hornearla a la perfeccin en una piedra de pizza bien caliente? Le mostraremos cmo hacerlo todo. Hagamos juntos la pizza italiana Qu es la pizza italiana? Antes de empezar: qu es la verdadera pizza italiana? La pizza de reparto al estilo americano no se parece en nada a la pizza italiana. Pero al igual que cualquier comida popular, hay diferentes estilos de pizza italiana segn la regin y el mtodo. Por ejemplo: En Roma: Hay un pizzero romano llamado Bonci que se ha hecho un nombre haciendo pizzas rectangulares de masa gruesa con increbles coberturas de colores brillantes (vea nuestro post sobre Roma!). En Npoles: Npoles es el lugar de nacimiento de la propia pizza, y aqu la corteza de la pizza es fina y flexible! Est cubierta de tomates picantes, a menudo una simple pizza margherita.Aqu est nuestra definicin de pizza italiana: una pizza con sabores simples y una corteza flexible y fina, que se cocina en un horno muy caliente. (Esta es tambin la definicin que utilizamos para nuestra pizza napolitana). La receta que compartiremos a continuacin es elegantemente sencilla: una corteza perfecta, salsa de tomate cida, mozzarella fresca y un pesto de albahaca casero de color verde brillante. Pelado italiano en el transportador de pizza Lo que necesitas: las herramientas para la pizza italianaAntes de empezar a hacer pizza italiana, necesitars unas cuantas herramientas especiales. Ests en ello para ganar? Entonces necesitas estas dos herramientas para hacer una pizza italiana realmente buena:Piedra para pizza: Una piedra para pizza es lo que hace que la corteza de la pizza italiana sea crujiente por fuera y suave por dentro. Aqu hay una piedra de pizza que recomendamos, adems de un poco ms sobre las mejores piedras de pizza y el cuidado de la piedra de pizza. Pizza peel: Una pala de pizza se utiliza para deslizar la pizza sobre la piedra de pizza caliente en el horno. Pruebe esta Pizza Peel de aluminio o esta Pizza Peel de cinta transportadora. La paleta de pizza transportadora merece la pena la inversin extra ya que hace que sea muy fcil deslizar la pizza fuera del horno.Cmo hacer masa de pizza italianaTodo comienza con una buena masa de pizza italiana. Alex y yo hemos tardado 10 aos en crear nuestra receta de masa perfecta! Hemos aprendido algunas cosas de algunos de los principales chefs de pizzeras de Amrica, que a su vez han estudiado la pizza en Npoles. He aqu algunos consejos: Si puede, utilice una gran harina (Tipo 00). La harina que utilizamos se llama Tipo 00; es la que utilizan las pizzeras napolitanas. Hace una masa hermosa, flexible y esponjosa. Compramos la harina Tipo 00 por Internet. Si no la encuentra, tambin puede utilizar harina para todo uso. Utilice la receta adecuada. Esta receta maestra de masa de pizza es nuestro mtodo perfecto. Nosotros la hacemos con la batidora de pie, pero tambin puedes amasarla a mano. O bien, pruebe nuestra Masa Fina Fcil que hace una masa ms fina que se extiende con un rodillo. Mira nuestro vdeo! La masa es ms fcil de aprender vindola. Como no podemos ir a tu cocina, aqu tienes lo mejor! A continuacin se muestra un video de Alex mostrando cmo hacer y estirar la masa de pizza italiana. Recomendamos encarecidamente que lo veas antes de probar la receta.Vdeo: Cmo hacer la masa de pizza italiana (1:45 minutos!)Cubre con salsa de pizza fcil al estilo italianoEsta pizza italiana utiliza nuestra mejor receta de salsa de pizza. Es realmente la mejor porque aporta un gran sabor con ingredientes de alta calidad. Y lo que es mejor, slo se tarda 5 minutos en hacerla! Hace la salsa para pizza ms sabrosa que jams haya probado, que recuerda a la pizza directamente de Npoles. (Al menos eso creemos!) Aqu tienes algunos consejos:En una batidora, bate los tomates asados en lata, el ajo, el organo y un poco de sal. Eso es todo. 5 minutos, mximo.Asegrese de usar tomates asados al fuego. Los tomates asados al fuego son cada vez ms accesibles en la mayora de las tiendas de comestibles en los Estados Unidos. Si no los encuentra, utilice los tomates de mayor calidad que pueda encontrar. Doble con pesto casero (o comprado en la tienda de la mejor calidad)!En esta receta de pizza italiana, hemos sido sper simples: salsa de tomate, queso mozzarella y pesto casero. La simplicidad de los sabores es realmente impresionante. Aade el pesto despus de hornear la pizza para obtener el sabor ms fresco y el color ms brillante. Aqu hay algunas notas sobre la cobertura de pesto: El pesto casero hace el color verde ms brillante. Esta receta de pesto que utilizamos es nuestra receta del mejor pesto de albahaca. Se hace batiendo hojas de albahaca fresca, piones, queso parmesano, zumo de limn y aceite de oliva en un procesador de alimentos hasta que se forme una pasta verde brillante. Pruebe una de nuestras variaciones para darle un giro. Pruebe nuestro pesto de albahaca y anacardos, el pesto de albahaca y nueces, o incluso el pesto vegano de anacardos. O bien, utilice un pesto de la ms alta calidad comprado en la tienda. El sabor es mejor con el pesto hecho en casa, pero hoy en da hay un montn de buenas opciones compradas. A veces el color de las salsas de pesto compradas puede parecer ms marrn que verde. Si quieres el verde brillante de la foto, el pesto casero es mejor. Esta receta de pizza italiana esVegetariana. Imprimir icono de relojcubiertos icono de bandera iconcarpeta iconinstagram iconpinterest pinterest iconfacebook iconimprimir iconos cuadrados iconcorazn iconcorazn slido iconcorazn slidoAqu tienes la receta de la autntica pizza italiana, y todo lo que necesitas saber para hacerla en casa! Incluye un tutorial sobre la masa de pizza y un vdeo paso a paso. 1 bola de la mejor masa de pizza (o masa para el robot de cocina o masa fina) 1/3 de taza de la mejor Homemade Pizza Sauce 3/4 de taza de queso mozzarella rallado o de 2 a 3 onzas de mozzarella fresca 3 cucharadas de Best Basil Pesto o Basil Cashew Pesto Harina de smola o harina de maz, para espolvorear la cscara de la pizza Haga la masa de pizza: Siga la receta de la Mejor Masa de Pizza para preparar la masa. (Se tarda unos 15 minutos en hacerla y 45 minutos en reposar.)Coloque una piedra para pizza en el horno y precalintelo a 500F. O precaliente su horno de pizza (aqu est el horno de pizza que usamos).Haga la salsa de la pizza: Haga la salsa para pizza de 5 minutos. Prepare el queso: Si se utiliza queso mozzarella fresco, cortarlo en trozos de 1/4 de pulgada de grosor (ver la foto). Si se trata de mozzarella fresca increblemente aguada (todas las marcas varan), puede dejarla reposar sobre una toalla de papel para eliminar la humedad durante unos 15 minutos y, a continuacin, mojar la mozzarella con la toalla de papel para eliminar la humedad adicional. Hornee la pizza: Cuando el horno est listo, espolvoree una cscara de pizza con harina de maz o smola. (Si no tiene una cscara de pizza, puede utilizar una bandeja de horno sin borde o la parte posterior de una bandeja de horno con borde. Pero vale la pena invertir en una paleta de pizza). Estira la masa en forma de crculo; consulta cmo estirar la masa de pizza para ver las instrucciones. A continuacin, coloque suavemente la masa en la cscara de la pizza. Extiende la salsa para pizza sobre la masa utilizando el dorso de una cuchara para crear una capa fina. Aadir el queso mozzarella. Cubra con unas pizcas de sal kosher.Utilice la paleta de pizza para transferir cuidadosamente la pizza a la piedra de pizza precalentada. Hornee la pizza hasta que el queso y la corteza estn bien dorados, entre 5 y 7 minutos en el horno (o 1 minuto en un horno para pizzas).Doble con el pesto de albahaca. Cortar en trozos y servir inmediatamente. Categora: Plato principal Mtodo: Al horno Cocina: Italiana Palabras clave: Pizza italiana, Pizza al estilo italiano, Autntica pizza italiana, Es la pizza italianaBuscas ms recetas de pizza?Adems de esta receta de pizza italiana, aqu tienes algunas de nuestras recetas de pizza favoritas para ms inspiracin:La mejor pizza margaritaPizza al pestoPizza de championesPizza suprema vegetarianaLa mejor pizza de tacosQueso casero PizzaMediterrnea Perfecta Pizza NapolitanaPizza de DesayunoPizza Mexicana CargadaMejor Pizza de AnchoasLa Mejor Pizza VeganaPizza de Huevo con PecorinoReceta de Calzone FcilReceta de Masa de Pizza de KitchenAidIdeas para Cubrir Pizzas Suscrbete para obtener recetas semanales gratis &ms! Autora de libros de cocina y escritoraSonja Overhiser es autora de Pretty Simple Cooking, nombrado uno de los mejores libros de cocina saludable de 2018. Es presentadora del podcast de comida Small Bites y fundadora del blog de comida A Couple Cooks. Presentada desde el TODAY Show hasta Bon Appetit, Sonja busca inspirar la alimentacin aventurera para hacer del mundo un lugar mejor, un bocado a la vez.Alex Overhiser Autor de libros y fotgrafoAlex Overhiser es un aclamado fotgrafo gastronmico y autor afincado en Indianpolis. Es el presentador del podcast de comida Small Bites y fundador del sitio web de recetas A Couple Cooks. Alex es autor de Pretty Simple Cooking, nombrado uno de los mejores libros de cocina vegetariana por Epicurious.. La pizza italiana es ms que una simple comida, es una obra maestra culinaria que ha conquistado el mundo! Desde su masa perfectamente crujiente hasta sus ingredientes frescos y sabrosos, cada bocado de una pizza italiana tradicional es una explosin de sabor. Pero, qu hace que estas pizzas sean tan especiales y cmo puedes replicar su autenticidad en tu propia cocina?En este artculo, exploraremos las caractersticas que definen a las pizzas italianas tradicionales, desde sus orgenes histricos hasta las recetas ms emblemticas. Descubriremos los secretos detrs de su preparacin y cmo cada regin de Italia aporta su toque nico a esta delicia universal. Preprate para un viaje culinario que te har apreciar an ms este plato icnico.Conoce nuestro contenido La historia de la pizza se remonta a la antigua Grecia y Roma, donde se consuman panes planos con ingredientes por encima. Sin embargo, la pizza tal como la conocemos hoy tiene sus races en Npoles, Italia, durante el siglo XVIII. La pizza napolitana, con su masa delgada y bordes elevados, se convirti rpidamente en un alimento bsico para los trabajadores de la ciudad.La llegada del tomate a Europa desde Amrica del Sur en el siglo XVI fue un cambio de juego para la pizza. Inicialmente considerado txico, el tomate finalmente encontr su lugar en la cocina italiana, y la pizza se transform en un plato popular entre todas las clases sociales. En 1889, la reina Margherita de Saboya visit Npoles y prob una pizza con los colores de la bandera italiana: rojo (tomate), blanco (mozzarella) y verde (albahaca). Esta pizza fue nombrada en su honor, y la Pizza Margherita se convirti en un smbolo de la cocina italiana.La evolucin de la pizza en ItaliaA medida que la pizza se extenda por Italia, cada regin comenz a desarrollar su propia versin, incorporando ingredientes locales y tcnicas de coccin nicas. En Roma, por ejemplo, la pizza se caracteriza por una masa ms delgada y crujiente en comparacin con la versin napolitana. En Sicilia, la pizza se prepara con una masa ms gruesa y esponjosa, a menudo cubierta con anchoas y otros ingredientes del mar.Otro contenido de inters:Cmo preparar el helado de pistacho con receta italiana autnticaLa popularidad de la pizza creci exponencialmente durante el siglo XX, especialmente despus de la Segunda Guerra Mundial, cuando los soldados estadounidenses regresaron a casa con un gusto por este plato italiano. Hoy en da, la pizza es uno de los alimentos ms consumidos en el mundo, y las recetas tradicionales italianas siguen siendo las ms apreciadas por su autenticidad y sabor.Ingredientes clave de una pizza italiana autnticaLa autenticidad de una pizza italiana tradicional radica en la calidad y simplicidad de sus ingredientes. A diferencia de las versiones comerciales, que a menudo utilizan ingredientes procesados, las pizzas italianas se elaboran con productos frescos y de alta calidad. Aqu te presentamos los ingredientes esenciales para una pizza autntica.La masa: el alma de la pizzaLa masa es el componente ms importante de una pizza italiana. Se elabora con harina de trigo, agua, levadura y sal. La harina utilizada es generalmente de tipo 00, que es muy fina y permite obtener una masa ligera y elstica. La clave para una buena masa es el tiempo de fermentacin, que puede durar hasta 24 horas, permitiendo que los sabores se desarrollen plenamente.El proceso de amasado es crucial para lograr la textura deseada. La masa debe ser suave y elstica, lo que se logra mediante un amasado cuidadoso. Una vez fermentada, la masa se extiende a mano para formar un disco delgado con bordes elevados, listos para recibir los ingredientes.La salsa de tomate: un toque de frescuraLa salsa de tomate es otro elemento fundamental. Se elabora con tomates frescos, preferiblemente de la variedad San Marzano, conocidos por su dulzura y baja acidez. Los tomates se trituran y se sazonan ligeramente con sal, aceite de oliva virgen extra, y a veces con un toque de ajo o albahaca.Otro contenido de inters:Cmo preparar una autntica pizza Margarita italianaLa simplicidad de la salsa permite que los sabores naturales del tomate brillen, complementando perfectamente el resto de los ingredientes sin abrumarlos. Es importante no cocinar la salsa antes de colocarla sobre la masa, ya que el calor del horno har el trabajo.El queso: la eleccin perfectaEl queso ms utilizado en las pizzas tradicionales es la mozzarella, preferiblemente la mozzarella di bufala, que aporta una textura cremosa y un sabor ligeramente cido. Se corta en rodajas finas y se coloca sobre la salsa de tomate, derritindose uniformemente durante la coccin.En algunas regiones, se utilizan otros quesos como el pecorino o el parmigiano, que aaden un toque salado y umami al conjunto. La clave es no sobrecargar la pizza con queso, permitiendo que cada ingrediente brille por s mismo.Recetas emblemticas de pizzas italianasExisten innumerables variaciones de pizzas en Italia, cada una con su propio carcter y sabor. A continuacin, te presentamos algunas de las recetas ms emblemticas que puedes intentar en casa.Pizza Margherita: la reina de las pizzasLa Pizza Margherita es quizs la ms icnica de todas las pizzas italianas. Su simplicidad y equilibrio de sabores la convierten en una obra maestra culinaria. Para prepararla, necesitars masa de pizza, salsa de tomate, mozzarella fresca, hojas de albahaca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.Otro contenido de inters:Cmo preparar las lentejas italianas para fin de aoExtiende la masa sobre una superficie enharinada y cbrela con una capa fina de salsa de tomate. Coloca las rodajas de mozzarella de manera uniforme y aade las hojas de albahaca. Hornea en un horno precalentado a alta temperatura hasta que la masa est dorada y el queso se haya derretido. Finaliza con un toque de aceite de oliva antes de servir.Pizza Marinara: el sabor del marLa Pizza Marinara es otra receta clsica que destaca por su sencillez. A diferencia de otras pizzas, no lleva queso, lo que permite que los sabores del tomate, el ajo y el organo brillen. Para prepararla, necesitars masa de pizza, salsa de tomate, ajo picado, organo seco y aceite de oliva virgen extra.Extiende la masa y cbrela con salsa de tomate. Espolvorea el ajo picado y el organo por encima. Hornea en un horno caliente hasta que la masa est crujiente. Al sacarla del horno, aade un chorrito de aceite de oliva para realzar los sabores. Esta pizza es ideal para aquellos que prefieren un sabor ms ligero y fresco.Pizza Quattro Stagioni: un viaje por las estacionesLa Pizza Quattro Stagioni es una celebracin de los ingredientes de cada estacin del ao. Se divide en cuatro secciones, cada una representando una estacin con diferentes ingredientes. Para prepararla, necesitars masa de pizza, salsa de tomate, mozzarella, alcachofas, championes, jamn cocido y aceitunas negras.Extiende la masa y cbrela con salsa de tomate y mozzarella. Divide la pizza en cuatro secciones: una con alcachofas, otra con championes, una ms con jamn cocido y la ltima con aceitunas negras. Hornea hasta que la masa est dorada y el queso se haya derretido. Esta pizza ofrece una variedad de sabores en cada bocado, perfecta para compartir.Otro contenido de inters:Cmo preparar un postre italiano fcil y delicioso en casaConsejos para preparar la pizza perfecta en casaHacer una pizza italiana autntica en casa puede parecer un desafo, pero con algunos consejos y trucos, puedes lograr resultados sorprendentes. Aqu te ofrecemos algunas recomendaciones para mejorar tu experiencia de preparacin de pizzas.Elige los ingredientes adecuadosLa calidad de los ingredientes es fundamental para el xito de tu pizza. Opta por tomates frescos, mozzarella de buena calidad y aceite de oliva virgen extra. Si es posible, utiliza ingredientes locales y de temporada para obtener los mejores sabores.Adems, no sobrecargues la pizza con demasiados ingredientes. La clave de una buena pizza italiana es la simplicidad y el equilibrio de sabores. Deja que cada ingrediente tenga su momento para brillar.Domina la tcnica de amasadoEl amasado adecuado es crucial para obtener una masa elstica y ligera. Tmate tu tiempo para amasar la masa hasta que est suave y no se pegue a las manos. Deja que la masa repose y fermente el tiempo necesario para desarrollar su sabor y textura.Al estirar la masa, utiliza tus manos en lugar de un rodillo para mantener las burbujas de aire en la masa, lo que dar como resultado una corteza ms crujiente y ligera.Otro contenido de inters:Cmo preparar la autntica receta italiana de aglio e olioUsa un horno calienteLa temperatura del horno es clave para una buena pizza. Precalienta tu horno a la temperatura ms alta posible, idealmente entre 250C y 300C. Si tienes una piedra para pizza, colcala en el horno mientras se calienta para obtener una base ms crujiente.Coloca la pizza en el horno caliente y vigila de cerca para evitar que se queme. La pizza debera estar lista en unos 8-10 minutos, dependiendo de la temperatura del horno y el grosor de la masa.Conclusin: el arte de la pizza italianaLa pizza italiana tradicional es una combinacin perfecta de historia, cultura y sabor. Cada regin de Italia aporta su propio toque a este plato icnico, lo que lo convierte en una experiencia culinaria diversa y enriquecedora. Al utilizar ingredientes frescos y tcnicas adecuadas, puedes recrear la autenticidad de una pizza italiana en tu propia cocina.Ya sea que prefieras la simplicidad de una Pizza Margherita o la diversidad de una Pizza Quattro Stagioni, el secreto est en respetar la tradicin y dejar que los ingredientes hablen por s mismos. Anmate a experimentar y disfruta del arte de hacer pizza italiana en casa!Preguntas frecuentes sobre pizzas italianasCul es la diferencia entre la pizza napolitana y la romana?Otro contenido de inters:Cmo preparar los autnticos calzones italianos en casaLa pizza napolitana tiene una masa ms gruesa y esponjosa con bordes elevados, mientras que la pizza romana es ms delgada y crujiente.Por qu la pizza Margherita se llama as?La pizza Margherita fue nombrada en honor a la reina Margherita de Saboya, quien la prob en Npoles en 1889. Sus colores representan la bandera italiana.Puedo usar otro tipo de harina para hacer la masa de pizza?La harina 00 es la ms recomendada para obtener una masa ligera y elstica, pero puedes experimentar con otras harinas, como la de trigo integral, para un sabor diferente.Otro contenido de inters:Cmo se prepara la autntica faja italiana bebidaCul es la mejor manera de almacenar la masa de pizza?La masa de pizza se puede almacenar en el refrigerador durante 24-48 horas, lo que mejorar su sabor. Tambin puedes congelarla para usarla ms tarde.Puedo hacer pizza sin horno?S, puedes hacer pizza en una sartn grande con tapa. Cocina la masa a fuego medio hasta que est dorada, luego aade los ingredientes y cubre para que el queso se derrita.Video de inters Con la pizza se han hecho autnticas atrocidades. La imaginacin y la alta demanda han hecho que las pizzeras intenten satisfacer los gustos de todos los clientes y claro, algunas pizzas son autenticas abominaciones gastronmicas. Aqu tienes 5 recetas de pizzas clsicas y tradicionales 100% italianas, una para cada da de la semana.Pocas cosas representan tanto a Italia como la pizza Margarita o Pizza Margherita. Solo al verla los colores de la bandera italiana convierten a la pizza margarita en un clsico entre los clsicos.Ingredientes para una Pizza Margarita:1 Bola de masa para pizza1 Bola de Mozzarella frescaSalsa de TomateHojas de AlbahacaAceite de OlivaLa Pizza Margheritaes la sencillez hecha receta. Basta extender la salsa de tomate y con colocar la mozzarella en trozos y bien escurrida aleatoriamente por toda la pizza.Horneala hasta que los bordes queden dorados y crujientes y una vez fuera del horno tira unas hojas de albahaca fresca y un chorrillo de aceite de oliva.Al contrario de lo que mucha gente piensa, las pizza marinera o pizza marinara no lleva ni pescado ni marisco. El nombre viene de cuando los pescadores napolitanos llegaban hambrientos a puerto y les servan esta sencilla receta y barata de pizza clsica donde las haya.Ingredientes para una Pizza Marinera:1 Bola de Masa para pizza2 Dientes de ajo laminadoHojas de albahacaAceite de OlivaColoca sobre la masa de pizza estirada la salsa de tomate y las laminas de ajo.Hornea la pizza hasta que est dorada y crujiente y una vez fuera de horno chale las hojas de albahaca y un chorro de aceite de oliva.Una receta de pizza clsica y sabrosa.Otra de las recetas de pizza clsica es la pizza de jamn y champin o prosciutto y funghi. Un clsico que gusta a todo el mundo y que nunca defrauda.Ingredientes para una pizza de prosciutto e funghi:1 Bola de Masa1 Bola de Mozzarella frescaSalsa de totate3 Lonchas de jamn cocido2 Championes laminadosOrganoAceite de olivaSobre la masa estirada, extiende la salsa de tomate. Coloca trozos de mozzarella fresca bien escurrida sobre la pizza. Aade el jamn cocido troceado y los championes laminados.Hornea hasta que quede dorada y crujiente y espolvorea organo por la pizza.Ya puedes disfrutar de esta receta de pizza clsica y deliciosa.Esta receta de pizza clsica se ha ganado un hueco en las pizzeras de todo el mundo. La pizza cuatro estaciones o quattro stagioni es una mezcla ingredientes frescos de temporada. Los ingredientes que elijas son decisin propia pero entre los ms tradicionales se encuentran las alcachofa, pimientos, aceitunas, jamn y setas.Ingredientes para una pizza cuatro estaciones:1 Bola de masa de pizza1 Bola de mozzarela frescaSalsa de Tomate1 Loncha grande de jamn cocido1 Puado de aceitunas negras deshuesadas1 Alcachofa en trozos1 champin grande laminadoCubre la masa estirada con salsa de tomate. Aade trozos de mozzarella bien escurrida.Divide la pizza en cuatro y coloca en cada cuadrante los ingredientes.Hornea hasta que est dorada y crujiente.Ya puedes disfrutar de esta receta de pizza clsica y saludable.Esta variedad de pizza es una maravilla. Una variedad de empanada que en su interior est jugosa y llena de sabor.Los ingredientes de la pizza calzone son de lo ms variado. Desde verduras a carne o embutidos y un buen queso y salsa de tomate harn tu calzone un xito seguro.Ingredientes para una pizza calzone:1 Bola de masa de pizzaSalsa de tomate50 gr de queso mozzarella rallado25 gr de queso ricottaChorizo o salami picanteExtiende la masa de pizza y sobre una mitad cubre con salsa de tomate, los quesos y las rodajas de chorizo picante.Cierra el calzone como si fuera una empanadilla sellando bien los extremos para que no se salgan los ingredientes.Hornea hasta que la mas quede dorada y crujiente. Hola BABYCOCINILLAS! Hoy os traemos un recetario muy especial con las mejores recetas de pizzas italianas, adems os contaremos un poco de historia y os enseearemos cules son todos los utensilios necesarios para ser un verdadero cheff pizzero. Como vern un poco ms abajo,los ingredientes que puede llevar una pizza italiana son variados: vegetales, carnes, pescados, mariscos, quesos, embutidos Sin embargo, sihay ciertos ingredientes que son comunes en las pizzas italianas:unamasa de pizza esponjosa, una salsa de tomate de primera calidad como es lapassata de tomate, queso mozzarella fresco (siempre hay que evitar los preparados para pizzas), organo fresco y pimienta. Una pizza italiana sin gluten? Para todo aquel que sea celaco decirle que puede disfrutar de una fantsticapizza italiana sin glutenelaborndola con esta sabrosamasa de pizza sin gluten. Ya est aqu lo que estaban esperando!11 fabulosas recetas de pizzas italianas caseras, una seleccin de primera calidad con las pizzas ms tpicas de Italia. Y como extra, adems del queso, aqu tienes esta video receta con una deliciosamasa crujiente y fina para pizzas! Cuando pruebes la pizza marinara disfrutars del sabor de lo esencial. Pizza Marinara De aspecto rstico y aroma embriagador, la pizza funghi Si os gustan los championes, la pizza funghi sin duda ser una de vuestras preferidas Pizza Funghi Pizza Napolitana Receta Italiana Pizza Napoletana La pizza prosciutto o york y queso es una elaboracin sencilla que encanta a los ms peques. Pizza Prosciutto La pizza italiana frutti de mare italiana es una elaboracin gourmet que suele gustar mucho. Pizza Frutti di mare Fantstica receta casera de pizza boloesa italiana. Pizza Bolognesa Te gusta el queso? Prueba la pizza 4 quesos, una elaboracin muy comn en restaurantes italianos. Pizza 4 Formaggi Disfruta de una pizza 4 estaciones con todo el sabor de la cocina italiana. Pizza Stagioni La pizza capricciosa casera sin duda es una de las pizzas italianas ms famosas. Pizza Capricciosa Miren que sencillez y que pintaca tiene esta deliciosa pizza pepperoni casera. Pizza Pepperoni Disfruta del sabor de esta magnfica pizza de atn y cebolla. Pizza Tonno y Cipolla GUAU! Hasta aqu estas 11 recetas de pizzas italianas, os falt alguna por probar? Cul os gusta ms? Poned un comentario ms abajo y nos lo contis. Y bueno, adems de daros las GRACIAS por volver a BABYCOCINA para leer vuestros artculos favoritos de recetas y nutricin, queremos invitaros a visitar nuestro apartado derecetas italianas, una recopilacin de las mejores recetas de Italia a tan solo un clic de vuestro alcance. Share copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. How can financial brands set themselves apart through visual storytelling? Our experts explainhow.Learn MoreThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to todays most recentcoverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of EditorsPicks.Browse Editors' FavoritesHow can financial brands set themselves apart through visual storytelling? Our experts explainhow.Learn MoreThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to todays most recentcoverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of EditorsPicks.Browse Editors' FavoritesHow can financial brands set themselves apart through visual storytelling? Our experts explainhow.Learn MoreThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to todays most recentcoverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of EditorsPicks.Browse Editors' Favorites Hoy vamos a preparar en casa un pan llamado Pogacha, que es un pan festivo muy rico. Su bonita forma lo hace ideal para todo tipo de celebraciones y el olor que desprende mientras se est haciendo en el horno es simplemente, irresistible. Hola amigos, hoy os voy a ensear hacer un pan que es tpico en Europa central y Balcanes y que se llama Pogacha. Imprimir Receta Pin Recipe 500 g harina de fuerza250 g leche semidesnatada o entera2 de talla M huevo13 g levadura fresca35 g azcar5 g sal25 g aceite60 g mantequillaPara preparar la masa vas a necesitar la leche previamente hervida 1- 2 minuto. Hierve mayor cantidad de la necesaria porque la leche al hervir se evapora. La estructura de la masa hecha con la leche hervida queda mejor.Deja que la leche se enfre hasta los 35C y pesa 250 g.Aade la levadura desmenuzada.Remueve hasta que el azcar y la levadura se diluyan y deja la solucin en reposo unos 15 minutos, para que se active la levadura.Mientras tanto casca los huevos.Bate ligeramente los huevos con la sal.Cuando ves que la solucin de la levadura se haya cubierto con burbujas adela al huevo batido.Tamiza a la mezcla la harina.Remueve pero sin llegar hacer una bola.Aade el aceite e intgralo a la masa.Tapa el recipiente y deja la masa en reposo durante 20 minutos.Pasado tiempo vuelca la masa sobre la mesa limpia y seca.Amasa la masa con la tcnica de bertinet hasta que se vuelva lisa, brillante y deje de pegarse a la mesa.Es una masa muy agradable para amasar, no es ni muy floja ni muy densa. Al principio se pega un poco pero en unos 10 minutos del amasado deja de hacerlo.He tardado en amasar la masa 14 minutos.Pon la masa en el recipiente y deja que suba aumentando su tamao en 1,5 -2 veces. La ma, a 20 C, tard en subir 1 h 15.Deshincha la masa y deja que ahora suba aumentando su tamao en 2 - 2,5 veces. La ma, tard en volver a subir 1h 15.Espolvorea la mesa con harina.Vuelca la masa sobre la mesa.Amsala un par de minutos.Enharina ligeramente la masa y psala.Divdela en 8 trozos del mismo peso.Tapa las bolitas y djalas en reposo unos 15 minutos.Con ayuda de un rodillo estira las bolitas en unos rectngulos de 20 centmetro de largo y 15 de ancho.Hazlo en dos sesiones: al principio estira un poco todas las bolitas y a la segunda vuelta termina de estirarlas en forma de rectngulos.Unta los 4 rectngulos con mantequilla derretida.Pon encima de cada los otros rectngulos. Hazlo de tal forma que los bordes de los rectngulos de arriba sobresalgan un poco.Unta con mantequilla los rectngulos de arriba pero solo la mitad de cada uno (longitudinalmente) .Haz 4 rollos enrollando las preparaciones longitudinalmente.Corta los extremos de los rollos de unos 4 - 5 cm de largo.Los rollitos que han quedado crtalos en 4 rectngulos cada unos tal y como lo muestro.Unta un molde de 28 cm con mantequilla.Forra su fondo con papel para hornear.Coloca los tringulos en circulo.Los extremos ponlos en el centro del crculo.Tapa el molde con film transparente y deja que Pochaga suba duplicando su tamao.La mia, a 23 grados, tardo en subir aproximadamente 1 hora.Cuando falten 20 minutos para que termine de subir, enciende el horno a 180C con calor solo de abajo. Si no tienes esta funcin, pon el calor de arriba y abajo.10 minutos antes de meter a la pogacha al horno bate una yema con 2 cdas. de leche.Pinta la pogacha con la mezcla obtenida.Si quieres, espolvorea la pogacha ligeramente con ssamo.Hornea la pogacha en la segunda balda contando desde abajo unos 30 minutos o hasta que quede como a ti te gusta. Estate pendiente del horneado, si ves que se te dora demasiado por arriba, tpalo con un trozo de papel de aluminio.Espera un par de minutos, scalo del molde y enfrelo sobre una rejilla.Unta la pogacha con la mantequilla que te haba quedado. Para que no tengas dudas sobre la realizacin de la receta y veas todos y cada uno pasos, te he preparado un vdeo. En l muestro todos los detalles que hay que tener en cuenta a la hora de preparacin de este maravilloso pan. Apuntes sobre la receta de pan casero festivo PogachaTal y como dije ms arriba, he tardado en amasar la masa 14 minutos pero tu quizs necesitars mas tiempo o menos, segn la habilidad que tengas para el amasado. Tambin puedes amasar con la ayuda de una amasadora o panificadora. Te recomiendo que vayas amasando y cada tanto te fijes en su textura. Cuando veas que luce igual que la ma, deja de amasar. Lo ideal es que utilices un molde de 28 centmetros de dimetro pero si no tienes uno de este tamao, utiliza el que tengas en casa. Pogacha es un pan ms bien plano, as que es preferible que tu molde sea igual o ms grande que el mio.Los comensales disfrutan muchsimo eligiendo y partiendo los trozos de este pan pogacha con sus propias manos, sobre todo los nios. La pogacha va ideal tanto con cosas saladas como con dulces. No te extraes si en este momento aparece algn vecino tuyo llamando a la puerta pidiendo un poco de sal porque el olor a hornada que desprende esta maravillosa pogacha es irresistible.Si te ha gustado esta receta, comprtela en las redes sociales con tus amigos y suscrbete a mi canal de youtube. Hasta la prxima, amigo!P.S. Aqu puedes ver otras recetas de panes y bollos que tengo publicadas. Ciao, amantes de la pizza! Si ests aqu, es porque compartes una pasin sagrada: la pizza italiana. Olvida esas abominaciones congeladas y preprate para un viaje culinario a la Italia ms autntica, donde la pizza no es solo comida, es una experiencia religiosa! Este artculo te desvelar los secretos de las recetas italianas ms deliciosas, desde la masa perfecta hasta los toppings ms exquisitos. Prepara tus manos, tu corazn y tu horno! La base de toda gran pizza es, sin duda, su masa. Olvdate de las masas precocinadas; la magia reside en la elaboracin casera. Y no te preocupes, no es tan complicado como parece. La clave est en la paciencia y en los ingredientes de calidad.El Secreto de la "Biga": La Pre-Fermentacin MgicaPara una masa de verdad excepcional, te recomendamos la tcnica de la "biga". Se trata de una pre-fermentacin que le dar a tu masa una textura increblemente ligera y aireada. Ingredientes para la Biga:200g de harina de fuerza100g de agua1g de levadura frescaPreparacin de la Biga:Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homognea.Tapa y deja reposar a temperatura ambiente durante 12-18 horas.La Masa Final: El Toque MaestroUna vez que la biga ha hecho su magia, es hora de preparar la masa final.Ingredientes para la Masa Final:Biga (preparada anteriormente)300g de harina de fuerza150g de agua10g de aceite de oliva virgen extra5g de salPreparacin de la Masa Final:Mezcla la biga con el resto de ingredientes.Amasa durante al menos 10 minutos hasta obtener una masa elstica y lisa.Forma una bola, cubre con un pao hmedo y deja levar durante al menos 2 horas, o hasta que doble su volumen.Salsas Italianas: Ms All de la MarinaraLa salsa es la segunda protagonista de nuestra pizza. Si bien la marinara es un clsico indiscutible, el mundo de las salsas italianas es infinito! Ingredientes: Tomates maduros, ajo, organo, albahaca, aceite de oliva, sal, pimienta.Preparacin: Sofrer el ajo en aceite, aadir los tomates picados, las hierbas y cocinar a fuego lento hasta obtener una salsa consistente.Ingredientes: Albahaca fresca, piones, ajo, queso parmesano, aceite de oliva, sal.Preparacin: Triturar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homognea.Ingredientes: Crema de leche, aceite de trufa, queso parmesano, sal, pimienta.Preparacin: Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una salsa cremosa y aromtica. La pizza no es pizza sin queso. Y en Italia, el queso es un arte!Mozzarella: La Reina de las PizzasLa mozzarella di bufala, elaborada con leche de bfala, es la opcin ms lujosa, pero la fior di latte tambin es una excelente alternativa.Gorgonzola: Un Toque PicantePara los amantes de los sabores fuertes, el gorgonzola aporta un toque picante y cremoso.Parmesano: El Rey del SaborUn toque de parmesano rallado al final le dar a tu pizza un toque de elegancia y sabor intenso. Aqu es donde la creatividad se desata. Pero recuerda, la clave est en la calidad de los ingredientes. Menos es ms, a veces, es mejor.La Pizza Margherita: La Simpleza PerfectaTomate, mozzarella y albahaca. Un clsico que nunca falla.La Pizza Capricciosa: Un Festival de SaboresTomate, mozzarella, championes, jamn cocido, aceitunas y alcachofas.Pizza con Prosciutto y Rucula: Un Toque ModernoTomate, mozzarella, prosciutto, rcula y parmesano. El horno es fundamental. Un horno de lea es ideal, pero un horno domstico bien caliente tambin puede hacer maravillas. La clave est en obtener una base crujiente y un interior tierno.Consejos para una Pizza Perfecta: Trucos y SecretosUtiliza harina de fuerza para una masa ms elstica.No sobreamasar la masa.Deja reposar la masa el tiempo suficiente.Utiliza ingredientes frescos y de calidad.Precalienta bien el horno.Cocina la pizza a alta temperatura.Preguntas Frecuentes (FAQs)Puedo usar levadura seca en lugar de fresca? S, pero debers ajustar las cantidades segn las instrucciones del fabricante.Cunto tiempo debo hornear la pizza? Depende del horno y del grosor de la masa, pero generalmente entre 8 y 12 minutos.Se puede congelar la masa de pizza? S, una vez hecha la masa, se puede congelar para usarla ms tarde. Qu tipo de horno es mejor para hacer pizza? Un horno de lea es ideal, pero un horno domstico con piedra para pizza tambin funciona muy bien.Conclusin: A Disfrutar!Ya ests listo para convertirte en un maestro pizzero! Recuerda que la clave est en la pasin, los ingredientes de calidad y la paciencia. Experimenta, divirtete y sobre todo, disfruta del proceso y del resultado! Buon appetito! Neapolitan style pizzaPizza MargheritaAlternative namesMargherita pizzaTypePizzaPlace of originNaplesRegion or stateItalyMain ingredientsTomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil Media: Pizza MargheritaPart of a series onPizzaMain articlesHistory of pizzaPizza deliveryList of pizza varieties by countryStylesAl taglioAltoonaBeachBrier HillCaliforniaChicagoColoradoColumbusDaytonDetroitFocaccia al rosmarinoFugazzaGrandmaGreekHappyIranianLazioMatzahMexicanMinnesotaNeapolitanNew HavenNew YorkOhio ValleyPanPictou CountyPizzettaQuad CityRomanSardenaraSicilianStuffed crustSushiSt. LouisSheet pizzaTavernItalian tomato pieTrenton tomato pieTopping varietiesCapricciosaChocolateHawaiianKebabMeatballPuglieseQuattro formaggiQuattro stagioniSeafoodSpaghettiTacoWhiteWhite clam pieCooking variationsCoal-firedDeep-friedGrilledPizza cakeMargheritaMarinaraToolsPizza cutterPizza saverPizza stonePeelMasonry ovenMezzalunaPizza boxEventsLong Island Pizza Festival & Bake-OffNational Pizza MonthWorld Pizza ChampionshipFrozen pizza brandsBagel BitesCelesteDiGiornoEllio'sGoodfella'sGrandiosaHome Run InnDr. OetkerPalermo'sPizza PopsRichelieu Foods (private label)Schwan's Company (private label)TombstoneTotino'sWagnerLists of pizza chainsList of pizza chainsList of pizza franchisesList of Canadian pizza chainsList of pizza chains of the United StatesBy countryArgentinaBrazilCanadaChinaNorth KoreaUnited StatesPortland, OregonRelated articlesPizza effectJumbo slicePizza by the sliceDollar slicePizza cheesePizza-ghettiPizza partyPizza PrinciplePizza theoremPizza RatNone Pizza with Left BeefSimilar dishesPizza bagelCalzoneCocaCong you bingFarinataFlammkuchenFocacciaGarlic fingersKhachapuriLahmacunManakishPanzerottiParathaPastrmajlijaPissaladierePizza PopsPizza puffPizza rollsP'ZoneQuesadillaSardenaraSausage breadScacciaSfihaStromboliUttapamvte1989 commemorative plaque in Naples marking the 100th anniversary celebration of the creation of pizza MargheritaUncooked pizza Margherita on a pizza peelPizza Margherita, also known as Margherita pizza,[1] is, together with the pizza marinara, the typical Neapolitan pizza. It is roundish in shape with a raised edge (the cornicione) and seasoned with hand-crushed peeled tomatoes, mozzarella (buffalo mozzarella or fior di latte), fresh basil leaves, and extra virgin olive oil.[2][3] The dough is made by mixing water, salt, and yeast (either sourdough, or fresh or dry baker's yeast) with flour (00 or 0).[3]The dough is stretched by the pizzaiolo ('pizza maker') in a motion going outwards from the center, pressing with the fingers of both hands on the dough ball, and flipping it several times, shaping it into a disc.[3] It is then topped and baked in an oven, which is traditionally made of brick and wood-fired (electric or gas ovens are also used).[4] Pizza Margherita is usually served hot on a plate or folded into four and wrapped in paper (pizza a portafoglio or a libretto).[5][6]Pizzeria de' Figliole, NaplesThe origins of pizza Margherita came from mixing similar toppings that were already present in Naples between 1796 and 1810.[7] In 1849 Emanuele Rocco recorded different pizza toppings including basil, tomatoes, and thin slices of mozzarella;[8] the mozzarella was thinly sliced, and added to the toppings already present.In 1866, Francesco De Bourcard, writing about the Naples traditions,[8] described the most commonly used pizza toppings at that time as well as the possible origin of calzone:The most ordinary pizza, called coll'aglio e l'olio (lit.'with garlic and oil'), is dressed with oil, and over it is spread, as well as salt, origanum, and garlic cloves shredded minutely (optionally). Others can be covered in grated cheese and dressed with lard, and then they put on a few leaves of basil. Over the former is often added (depending on the region) some small seafish; on the latter some thin slices of mozzarella. Sometimes they use slices of prosciutto, tomato, arselle, etc. Sometimes folding the dough over itself to form what is called calzone.[8]A popular legend holds that the archetypal pizza Margherita was invented in June 1889, when the Royal Palace of Capodimonte commissioned the Neapolitan pizzaiolo Raffaele Esposito to create a pizza in honor of the visiting Queen Margherita. Of the three different pizzas he created, the queen strongly preferred a pizza swathed in the colors of the Italian flagred (tomato), white (mozzarella), and green (basil).[9] Supposedly, this type of pizza was then named after the queen,[10] with an official letter of recognition from the queen's "head of service" remaining to this day on display in Esposito's shop, now called the Pizzeria Brandi.[11]The ingredients of traditional pizza Margheritatomatoes (red), mozzarella (white), and basil (green)are held by popular legend to be inspired by the colors of the national flag of Italy.[12]Later research cast doubt on this legend, undermining the authenticity of the letter of recognition, pointing that no media of the period reported about supposed visit and that both the story and name Margherita were first promoted in the 1930s1940s.[13][14] Media related to Pizza Margherita at Wikimedia CommonsItaly portalFood portalNeapolitan cuisineNeapolitan pizzaPizza marinaraList of pizza varieties by country^ Google Books ngrams comparing "pizza Margherita" and "Margherita pizza" in English books: "Margherita Pizza". La Cucina Italiana. 9 November 2021. Retrieved 18 June 2024.^ a b c "Il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana". AVPN (in Italian). Retrieved 2024-02-02.^ "Cottura pizza: qual davvero la migliore cottura per la pizza?". pizzastories.le5stagioni.it. Retrieved 2024-02-02.^ "Where to Eat Traditional Pizza a Portafoglio in Naples". La Cucina Italiana. 2019-09-11. Retrieved 2024-02-02.^ D'Angelo, Giuseppe A. (2021-02-15). "Pizza a portafoglio in Naples: what is, where to eat it, and the recipe for home cooking". Pizza DIXIT. Retrieved 2024-02-02.^ Forgione, Angelo (2013). Made in Naples. Magenes. p.195. ISBN978-88-6649-039-5.^ a b c De Bourcard, Francesco (1866). Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti [Uses and customs of Naples and outlines described and painted.]. Vol.2. G. Nobile. p.124.^ Iengo, Arturo (2008). Cucina Napoletana: 100 Recipes from Italy's Most Vibrant City. New Holland Publishers. p.126. ISBN978-1-84537-989-6. Archived from the original on 2018-06-16. Retrieved 2017-12-12.^ "Pizza Margherita: History and Recipe". Italy Magazine. 14 March 2011. Archived from the original on 7 February 2013. Retrieved 23 April 2012.^ Hales, Dianne (2009-05-12). Sk p Google (in Swedish). Crown. ISBN978-0767932110. Archived from the original on 2022-02-21. Retrieved 2018-04-04.^ Arturo Iengo (2008). Cucina Napoletana: 100 Recipes from Italy's Most Vibrant City. New Holland Publishers. p.126. ISBN978-1-84537-989-6. Archived from the original on 2018-06-16. Retrieved 2017-12-12.^ "Was margherita pizza really named after Italy's queen?". BBC Food. 28 December 2012. Archived from the original on 31 December 2012. Retrieved 31 December 2012.^ Nowak, Zachary (March 2014). "Folklore, Fakelore, History: Invented Tradition and the Origins of the Pizza Margherita". Food, Culture & Society. 17 (1): 103124. doi:10.2752/175174414X13828682779249. ISSN1552-8014. S2CID142371201.De Bourcard, Francesco (1866). Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti. Naples.{{cite book}}: CS1 maint: location missing publisher (link)Retrieved from " Hola amigos, hoy os enseo a preparar en casa una autntica pizza italiana. Vais a ver que con unos ingredientes sencillos y con un horno corriente, se puede conseguir hacer una pizza igual, o casi igual, como la que podran servirte en una buena trattoria. Una masa de pizza fabulosa ideal con receta autntica italiana Imprimir Receta Pin Recipe 680 g harina de fuerza485 g agua9 g levadura fresca15 g sal30 g azcar25 g aceite de oliva virgen extraEn un recipiente grande pon la levadura desmenuzada.Aade el agua de unos 25C.Aade el azcar. Remueve hasta que se diluya el azcar y la levadura.Aade el aceite y remueve.Aade la sal. Remueve hasta que dejas de ver las partculas de harina.Cierra el recipiente y deja la masa en reposo durante 20 minutos.Pasado el tiempo moja las manos en agua y dobla la masa en forma de sobre. Las manos se mojan para que no se pegue la masa al manipularla.Cierra el recipiente y deja la masa en reposo durante otros 20 minutos.Pasado tiempo vuelve a doblar la masa en forma de sobre. Doblamos la masa en forma de sobre para desarrollar el gluten.Vuelve a dejar la mas en reposo otros 20 minutos.Dobla la masa en forma de sobre otra vez.Toma 3 4 bolsitas de plstico y ntalas por dentro con un chorlito de aceite de oliva virgen extra.Pesa la masa y divdela en 3 4 trozos, para hacer 3 pizzas grandes o 4 medianas.Reparte los trozos de masa en las bolsas, cierra y guardadas en la nevera mnimo 24 horas mximo 96 horas, de 1 a 4 das.Reposar la masa en la nevera al menos 24 no es una excentricidad sino durante este tiempo la masa de pizza acumula el sabor y aroma. Por ejemplo a mi particularmente me gusta la masa que tenga 2 das de reposo y ms.Al da siguiente saca las bolsitas con la masa de la nevera.Aparta una para hacer la pizza y los otros trozos de masa deshnchalas.La masa que no vas a usar es necesario que la deshinches que cada dia, para que se destruya el gluten. El dia que la vas a usar no hay que deshincharla.La masa para pizza esta lista para ser usada.Ahora te invito a ver cmo yo hago la pizza desde el principio y hasta que salga del horno.Para empezar espolvoreo la mesa con harina.Abro la bolsa y vuelco la masa sobre la mesa espolvoreada. Le doy a la masa forma de una bola y la dejo en reposo.A continuacin pongo a calentar el horno. Para sacarle al horno el mximo calor del que es capaz, lo pongo al mximo. Pongo la funcin slo de abajo pero si no lo tienes esta funcin, pon de arriba y abajo.En el fondo del horno pongo la piedra para hornear panes y pizzas, para que vaya acumulando el calor en su interior y luego se lo trasmita a la pizza.Si no tienes una piedra as, te recomiendo que la compres, sobre todo si te gusta comer buenas pizzas y panes caseros. En tiendas de menaje hay una gran variedad de ellas. Tambin la puedes sustituir con unas baldosas de terracota de 1 centmetro centmetro. Las puedes encontrar por poco dinero en las tiendas del material para construccin.Caliento la piedra de 50 minutos a 1 hora.Ahora me pongo con la salsa.Tomo un bote de tomate triturado.Lo abro y lo pongo en un colador, para que suelte el agua de tomate. Y la dejo as durante 15 minutos.La salsa para para pizza tiene que estar bien espesita, para que no se moje la masa.La pongo en un plato y la aderezo con sal, azcar y aceite de oliva virgen extra. Al gusto. La salsa para la pizza esta lista.As es, no la cuezo. Y creerme, esta riqusima y es ideal PARA LA PIZZA. Fcil, rpido y tremendamente rico.Voy hacer la famosa pizza caprichosa. Esta pizza lleva salsa de tomate, jamn cocido o curados aceitunas negras, championes alcachofas y queso mozzarella.Los championes se pueden poner crudos pero a m me gusta pasarlos un par de minutos por la sartn. Hechos asi me saben mas ricos.No me gustan en la pizza aceitunas enteras, sino cortadas en rodajas.Las alcachofas que voy a poner son unas confitadas que hice el otro da. Las de la lata tambin sirven.Cuando falten 10 minutos para que termine de calentarse el horno, estiro la masa en un circulo de 32 - 34 centmetros. Lo hago con tranquilidad y cario. Se puede estirar la masa con ayuda de un rodillo pero me gusta muchsimo ms estirada con la mano. Eso le aporta a la pizza mucha autenticidad, sale ms rica.Pongo la masa sobre el papel para hornear.La unto con salsa de tomate.Pongo por encima jamn. Yo prefiero curado.Espolvoreo con una pizca de albahaca, de organo y de sal.Meto la pizza al horno y enseguida pongo el grill con ventilador. Si no tienes esta opcin, pon solo grill.Horneo la pizza hasta que sus bordes queden tostados.Debido a que mi horno pega ms fuerte por un lado que por otro, a la mitad de coccin la giro a 180CMi pizza tard en hornearse de 7 a 8 minutos. La tuya puede tardar ms o menos, segn la potencia de tu horno.La saco del horno y enseguida la sirvo.Al da siguiente he preparado mi pizza favorita: pizza con mozzarella di bufala.La mozzarella di bfala tiene ms sabor que la normal. Que es bastante tontorrona.A la vez que encend el horno para que se calentara, cort la mozzarella en rodajas. Y las coloqu sobre una servilleta para que soltaran la leche dems que tienen.A parte de mozzarella di bufala a esta pizza me gusta aadir pequeos trocitos de gorgonzola picante, para darle a la pizza ms sabor.10 minutos antes de que terminase de calentarse el horno, estir la masa.Puse por encima la salsa de tomate.Lo met al horno durante 4 minutos.No puse el queso para que no se me deshiciera convirtindose una masa. Es mucho ms rico cuando los trozos de mozzarella se hayan fundido y soltado la leche pero no se hayan deshecho.Pasados 4 minutos del horneado puse los quesos y horne la pizza hasta que sus bordes quedaron tostados. Aqu os dejo el vdeo para que veis como preparo esta pizza Apuntes sobre la receta de pizza italianaLa mayora de la gente piensa que el xito de la pizza depende al cien por cien de la masa. Por supuesto que la masa es el pilar fundamental de una buena pizza pero ni de lejos es l nico. La salsa de tomate y el horneado son igualmente muy importantes. S que a algunos la salsa de tomate que ofrezco destruye la comprensin que tenan sobre cmo ha de ser unas salsa de tomate y que su abuela no la hace as. Pero t prubala, es ideal para la pizza. Sabe mucho a tomate y es riqusima.Si la temperatura mxima de tu horno es de 300, ponlo a esta temperatura. Ten en cuenta que la temperatura del horneado de una pizza en un horno de lea es de 450c 500C. As que no te preocupes, no se te va quemar.La masa de pizza que os he enseado hacer es muy fina y crujiente. Los bordes de la pizza quedan muy esponjosos y alveolados. Su sabor y aroma recuerdan a un buen pan artesanal italiano. La tcnica de elaboracin de esta masa es como la de focaccia que os ensee a hacer hace poco. Con las cantidades indicadas obtendrs 4 deliciosas pizzas medianas 3 grandes. Yo hago 3 hermosas pizzas de unos 32-34 centmetros de dimetro cada una.Si quieres solo una pizza, tan solo divide las cantidades de los ingredientes en 3 en 4, segn el tamao que quieres que tenga tu pizza.La mozzarella que pongo a la pizza es fresca te aconsejo que no compres quesos baratos para la pizza porque son pura grasa con conservantes y apenas tienen sabor. Espero que despus de leer este post y ver el vdeo sobre la pizza italiana que te prepar te conviertas en pizzaiolo oficial de la familia.Si te ha gustado la receta, comprtela en las redes sociales con tus amigos y suscrbete a mi canal de youtube.Hasta la prxima amigos! RACIONES: 6-8TIEMPO DE PREPARACIN: 20 minutosTIEMPO TOTAL: 1 hora y 20 minutosCALORAS: 786INGREDIENTES4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, divididas, ms un poco ms para el molde340 g de pasta cavatappi2 cucharadas ms 2 cucharaditas de sal, divididas450 g de salchicha italiana, sin tripas225 g de championes cremini, sin tallos y en rodajas1 cebolla amarilla pequea, picada (aproximadamente 1 1/2 taza)2 dientes de ajo, finamente picados3 latas (de 227 g) de salsa de tomate1 lata (de 410 g) de tomates picados1 1/2 cucharaditas de organo seco1 cucharadita de albahaca seca1/4 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado1/2 pimiento verde, sin semillas ni tallo, picado en trozos de 1 cm3 tazas de mozzarella rallada, divididas1/3 taza de pepperoni en rodajas (aproximadamente 60 g)PREPARACINPrecalienta el horno a 180C. Engrasa un molde de vidrio de 33 cm x 23 cm con aceite.En una olla grande, hierve agua con 2 cucharadas de sal. Aade la pasta y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que est al dente, entre 7 y 9 minutos (la pasta debe estar ligeramente cruda en el centro). Escurre la pasta y resrvala.Mientras, en una sartn grande a fuego medio, calienta 1 cucharada de aceite. Aade la salchicha y cocina, desmenuzndola en trozos pequeos, hasta que est dorada y cocida, de 4 a 5 minutos. Transfiere la salchicha a un tazn mediano, dejando la mayor cantidad de grasa en la sartn.En la misma sartn, agrega los championes y 1 cucharada de aceite. Sazona con 1/2 cucharadita de sal. Cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que se doren, entre 5 y 6 minutos. Transfiere los championes al tazn con la salchicha.En la misma sartn, cocina la cebolla, el ajo, 1/2 cucharadita de sal y las 2 cucharadas restantes de aceite, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla est suave, de 4 a 5 minutos. Agrega la salsa de tomate, los tomates picados, organo, albahaca, hojuelas de pimiento rojo y 1 cucharadita restante de sal. Retira 2 tazas de salsa y resrvala. Incorpora los pimientos y la salchicha y championes cocidos con la pasta reservada al resto de la salsa. Cocina, revolviendo, hasta que se caliente bien, 1 a 2 minutos ms.Vierte la mitad de la mezcla de pasta en el molde preparado. Espolvorea con 1 taza de mozzarella. Coloca el resto de la mezcla de pasta encima. Vierte las 2 tazas de salsa reservada sobre la pasta.Cubre el molde con papel aluminio y hornea hasta que est caliente y burbujeante alrededor de los bordes, aproximadamente 20 minutos. Retira el papel aluminio, cubre con el resto de la mozzarella y el pepperoni, y contina horneando hasta que el queso se derrita y el pepperoni se dore, de 15 a 20 minutos ms.

Diferentes pizzas. Recetas de pizza italiana original. Tipos de pizzas italianas recetas. Receta de pita acasa. Recetas de pizzas italianas pdf. Receta pizza masa fina. Recetas de pizzas caseras italianas. Las mejores recetas de pizzas italianas.