



# Pizza Margherita napolitana

Receta de V-ZUG AG



Preparación	1 H
Tiempo de reposo	1 Día2 H 15 Min.
Tiempo de cocción	5 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

La pizza más popular de Nápoles: Tomate, mozzarella y albahaca sobre una masa elástica con borde aireado (cornicione). Margherita es un clásico indispensable.

## Masa madre (poolish)

---

200 ml Agua  
1 Cucharadita Miel líquida  
5 g Levadura, desmenuzada  
200 g Harina de Manitoba (tipo 0)

## Masa principal

---

225 ml Agua fría  
500 g Harina de Manitoba (tipo 0)  
20 g Flor de sal  
50 ml Agua fría

## Salsa para pizza

---

400 g Tomates en conserva (pelados)  
1 Cucharadita Flor de sal  
1 Cucharadita Aceite de oliva  
6 Hojas Albahaca, deshilachada





## Moldes y cobertura

---

un poco Harina de Manitoba, para moldear

250 g Mozzarella fior di latte, en cubos

50 g Parmesano

un poco Aceite de oliva

unas cuantas Hojas de albahaca

## Masa madre (poolish)

---

Ponga el agua, la miel y la levadura en un recipiente hermético y mezcle bien. Añadir la harina y mezclar hasta formar una masa pegajosa. Cubrir la masa y dejarla reposar a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente, después dejarla reposar en el frigorífico durante 18-24 horas aproximadamente.

## Masa principal

---

Verter el agua y la masa madre en el bol del robot de cocina y mezclar bien. Añadir la harina y amasar con el gancho amasador a velocidad baja durante unos 5 minutos hasta que se forme una masa pegajosa. Añadir la sal y seguir amasando a velocidad media. Verter poco a poco el agua restante y amasar durante unos 5 minutos hasta que la masa esté lisa y se despegue fácilmente de las paredes del bol. Colocar la masa en la superficie de trabajo, darle forma de bola, untarla con un poco de aceite de oliva, taparla y dejarla reposar unos 15 minutos.

## Moldes y pliegues

---

Retirar con cuidado la masa de la superficie de trabajo utilizando una rasqueta. Con las manos ligeramente untadas en aceite, meter la mano por debajo del centro de la masa y tirar hacia arriba hasta que se despegue por completo. Con un ligero balanceo hacia delante y un pequeño giro, colocarla de nuevo sobre la superficie de trabajo de modo que los finales se superpongan ligeramente. Repetir este proceso hasta formar una bola compacta. La masa se vuelve más corta y compacta cada vez que se levanta. Colocar la bola de masa en un cuenco ligeramente aceitado, tapar y dejar reposar durante 1 hora aproximadamente.

## Porciones

---

Coloque la masa sobre la superficie de trabajo. Unte la superficie de la masa con un poco de aceite y divida en 4 porciones. Formar bolas compactas con las porciones de masa, procurando que la parte superior aceitada quede siempre arriba y la parte inferior cerrada. Coloque las bolas boca abajo en una bandeja o en la caja de fermentación. Pincele de nuevo la superficie de las porciones de masa con un poco de aceite, tape y deje reposar a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente.

## Salsa para pizza

---





Poner los tomates, la sal, el aceite y la albahaca en un bol. Triturar los tomates con la mano; aún deben quedar pequeños trozos de tomate.

## Moldear

---

Deslizar el acero para hornear pizza en el espacio de cocción frío y precalentarlo a 280 °C con PizzaPlus. Ponga un poco de harina en un plato hondo. Soltar con cuidado el primer trozo de masa con una rasqueta, pasarlo por la harina, colocarlo sobre la superficie de trabajo y presionarlo hacia fuera con los dedos para formar un borde en el exterior. Dar la vuelta a la masa, volver a trabajarla de dentro hacia fuera. Colocar una mano en el centro de la masa y, con la otra, estirarla con cuidado hacia fuera varias veces hasta alcanzar el tamaño deseado (aproximadamente 30 cm de diámetro), girando ligeramente la masa cada vez.

### **Introducir el acero para pizzas**

**PizzaPlus (280 °C)**

## Condimentar y hornear

---

Extender ¼ de la salsa para pizza sobre la masa, colocar ¼ de la mozzarella encima, rallar un poco de parmesano y rociar con un poco de aceite de oliva. Poner la pizza con cuidado, pero rápidamente, sobre la paleta de pizza, colocarla inmediatamente sobre el acero para hornear pizza precalentado y hornearla durante unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Rociar la pizza con un poco de aceite de oliva al gusto, rallar un poco de parmesano y esparcir las hojas de albahaca por encima.

### **Introducir el producto de horneado**

**PizzaPlus 280 °C durante 5 Min.**

## Consejos

---

Nota importante: preparar y hornear solo una pizza cada vez, de lo contrario la masa quedará demasiado blanda y el relleno la humedecerá demasiado. A continuación, resultará difícil tirar de ella para colocarla en la paleta de pizza.

Si la masa está demasiado pegajosa, espolvorear un poco de harina, sémola de trigo duro o sémola sobre la superficie de trabajo antes de moldearla.

La harina de Manitoba (tipo 0) puede comprarse en los supermercados mayores o en las charcuterías italianas. Es especialmente adecuada por su alto contenido en proteínas. También se puede utilizar harina de pizza en lugar de harina de Manitoba.

La función de pizza profesional puede utilizarse en lugar de PizzaPlus, disponible exclusivamente en los hornos con autolimpieza pirolítica V6000. Permite hornear a unos impresionantes 350 °C, todavía más caliente que con PizzaPlus. En sólo cuatro minutos, se puede crear una pizza que supera todo lo anterior: con una corteza aireada, una base horneada uniformemente y mozzarella fundida pero blanca.

## Accesorios

---

Bandeja de acero para hornear pizzas

Pala para pizza

