

Pizza Margarita con aceitunas

Ingredientes:

INGREDIENTES PARA HACER LA MASA

- 1 kilo de harina 000 de mayor fuerza
- 560 cc de agua (depende cuanta agua toma la harina)
- 30 gramos de sal
- 20 gramos de levadura fresca o 5 gramos de levadura seca.
- 25 gramos de aceite de oliva
- Papel mantequilla.

?INGREDIENTES PARA HACER LA PIZZA

- Salsa de tomate 100 a 200 gramos
- Queso Mozzarella 100 a 150 gramos
- Queso Parmesano
- Oregano
- Aceitunas negras 6 unidades.
- Aceite de oliva

Preparación:

1. Poner agua fría con levadura y mezclar un minuto
2. Luego poner un poco de harina y mezclar nuevamente 2 minutos
3. Poner la sal
4. Poner el resto de la harina
5. Poner el resto del agua fría
6. Amasar por 15 minutos buscando una textura casi liquida que no se pegue demasiado
7. Luego poner el aceite de oliva y amasar al menos unos 10 minutos más conservando la textura del punto anterior

Nota: Depende del tipo de harina cuánta agua consume. Por lo que es probable que luego haya que ir poniendo unas pocas cucharadas de harina o agua para lograr la consistencia

8. Aceitar un bold y poner a reposar la masa unos 90 minutos entera tapada con un paño o film plástico dentro del horno apagado
9. Separar en 4 porciones y hacer bolas con cada una sacando el aire sin estirar la masa y dejar reposar en recipiente aceitado tapados con film o tapa plástica en el refrigerador por al menos 1 día hasta 1 mes

-- FERMENTANDO - LEVANDO --

?Mientras más tiempo fermente la masa, mas rica queda y mejor levanta los bordes en el horno

Pizza Margarita con aceitunas

-- FIN FERMENTACION --

??Preparado para hacer la pizza:?

10. Enharinar una mesa
11. Sacar la masa del recipiente sin dañar su estructura
12. Poner la masa sobre la mesa enharinada y aplastar una vez
13. Dar vuelta y poner sobre otra superficie hacinada para que ambas partes de la masa queden con harina. Aplastar una vez
14. Poner sobre el papel mantequilla
15. Comenzar a estirar desde el centro haciendo sutilmente un borde (para que no escapen los ingredientes) y comenzar a estirar hasta el tamaño deseado sin romper la masa
16. Hacer de 10 a 15 orificios de forma distribuida con un tenedor sin romper la masa
17. Poner la masa con el papel mantequilla sobre la rejilla del horno y dejar reposar la masa unos 10 minutos
18. Poner agua en un recipiente resistente al calor y ponerlo en la parte baja del horno
19. Encender el horno casero eléctrico a máxima potencia. (250 grados C o más)
20. Poner delicadamente la salsa de tomate en 3 lugares y esparcir con una cuchara grande
21. Poner un poco de orégano en toda la superficie
22. Poner un poco de queso Parmesano en toda la superficie
23. Poner el queso Mosarella sin cubrir los bordes
24. Poner las aceitunas cortadas sin huesco
25. Colocar la rejilla con la pizza en una posición abajo de la posición media para bandejas del horno
26. Cocinar en el horno eléctrico casero a toda potencia por 15 a 20 minutos
27. Sacar del horno, poner un chorro de aceite de oliva y servir

Importantes:

- Respetar el fermentado.
- Nunca romper el gluten en ninguna parte del amasado
- No usar rodillo para estirar la masa, debido a que se eliminan las burbujas