LA RECETA COMPLETA · NAPOLITANA

Masa de pizza napolitana: mi receta completa



Hendrik Kleinwächter · The Bread Code



AGUA	SAL	LEVADURA FRESCA	POR BOLA	DE LA MEZCLA A LA PIZZA
60%	2%	0,15%	270 g	unas 24 h

EN RESUMEN

Por la noche, mezcla harina de fuerza con un 60% de agua, un 2% de sal y un 0,15% de levadura fresca, deja reposar la masa 15 minutos, luego divídela en bolas de 270 g y ponlas en cajas para masa. Déjalas subir toda la noche a temperatura ambiente, de 12 a 14 horas, hasta que hayan crecido aproximadamente la mitad, y luego mete la caja entera en la nevera. Sácala 2 horas antes de hornear, estira las bolas a mano y hornéalas a la temperatura máxima de tu horno.

Ingredientes

INGREDIENTE	% DE PANADERO	2 PIZZAS	4 PIZZAS	6 PIZZAS	8 PIZZAS
Harina de fuerza, con mucha proteína: mira el paquete, cuanta más, mejor	100%	333 g	666 g	1.000 g	1.333 g
Agua a temperatura ambiente	60%	200 g	400 g	600 g	800 g
Sal	2%	7 g	13 g	20 g	27 g
Levadura fresca demasiado poca para una báscula de cocina: usa una báscula de precisión	0,15%	0,5 g	1 g	1,5 g	2 g
Levadura seca	0,05%	0,17 g	0,33 g	0,5 g	0,67 g

Bolas de 270 g cada una. La calculadora online calcula cualquier otra cantidad.

Lo que necesitas

Báscula de cocina
para la harina, el agua, la sal y las bolas de masa

Báscula de precisión
pesa con una precisión de 0,01 g, para que la diminuta cantidad de levadura sea exacta

Cajas para masa con tapa
lo que recomiendo para cualquier masa: en ellas suben las bolas, y la caja entera va a la nevera

Rasqueta
mantiene limpia la superficie de trabajo, divide la masa y separa las bolas en la caja para sacarlas

Horno con función grill
con una placa de acero o una piedra para pizza. Como alternativa, una sartén de hierro fundido sobre el fuego, o un horno de pizza

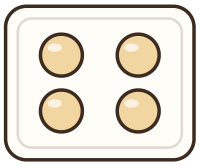
Sémola y pala para pizza
para que la pizza se deslice al horno

Cómo funciona: un día en la vida de una bola de masa

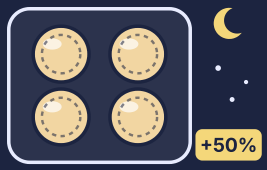
Ejemplo: pizza mañana a las 20:00. La masa hace casi todo sola; tú intervienes cuatro veces.



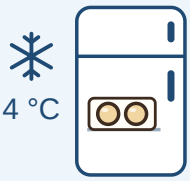
20:00
Mezclar
Harina, agua, sal y levadura, unos 5 minutos a mano



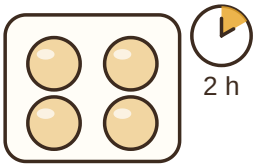
15 MINUTOS DESPUÉS
Bolas a la caja
270 g cada una, con la tapa puesta



TODA LA NOCHE
Dejar subir
12–14 horas a temperatura ambiente, hasta que hayan crecido aproximadamente la mitad



POR LA MAÑANA
A la nevera
la caja entera. Una pausa hasta la tarde, y también puede durar más



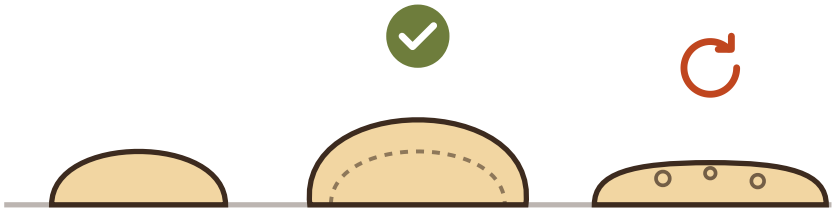
18:00
Fuera de la nevera
2 horas para que se pongan a temperatura ambiente; relajadas ya están



20:00
Estirar, poner los ingredientes, hornear
de los ingredientes al horno en unos 90 segundos, lo más caliente posible

Comprobar el punto por la mañana

Así se ven de lado las bolas en la caja.



Demasiado pronto
espera un poco más

En su punto: +50%
a la nevera

Se ha pasado
vuelve a formarlas y déjalas subir otra vez

Paso a paso

1 POR LA NOCHE

Mezclar a mano unos 5 minutos

Pon la harina, el agua, la sal y la levadura en un bol y mézclalo todo a mano unos 5 minutos. No amases con fuerza: solo mezcla hasta que no quede harina seca ni ningún grumo. Mezclar a mano te da tacto para la masa, y eso ayuda mucho al principio.

Después haz la prueba de la membrana: estira un trozo pequeño tan fino que deje pasar la luz sin romperse. Si aguanta, la masa está lista.

2 15 MINUTOS DESPUÉS DE MEZCLAR

Primero reposar, luego dividir en bolas

No formes las bolas enseguida: deja reposar la masa 15 minutos después de mezclar. Luego pesa trozos de 270 g y córtalos con la rasqueta. Forma con cada trozo una bola lisa arrastrándola sobre la encimera sin enharinar, para que su superficie se tense. No las formes demasiado apretadas. Pon las bolas en las cajas para masa y cierra la tapa.

¿Todavía no están lisas del todo? Espera otros 15 minutos y vuelve a bolearlas.

3 TODA LA NOCHE

Dejar subir a temperatura ambiente

Las cajas se quedan toda la noche sobre la encimera. Con tan poca levadura, las bolas tardan unas 12 a 14 horas en crecer aproximadamente la mitad. Cuanto más cálida esté tu cocina, más rápido va: si hace calor, usa agua algo más fría; por debajo de 20 °C, usa el doble de levadura.

4 POR LA MAÑANA

¿Han crecido la mitad? La caja entera va a la nevera

Cuando las bolas hayan crecido alrededor de un 50%, mete la caja entera en la nevera. Fuera, se pasarían de fermentación. En la nevera te esperan hasta la tarde, y a unos 4 °C, al cabo de un tiempo, ya no pasa nada. Así que, si cambian tus planes, simplemente se quedan más tiempo dentro.

¿Ya están muy fermentadas? Entonces la caja va a la nevera enseguida. ¿Se han pasado y se han desparramado? Con levadura no es ningún drama: vuelve a formar las bolas y déjalas subir otra vez. Con masa madre eso no funciona.

5 2 HORAS ANTES DE HORNEAR

Sacar la caja

Saca la caja de la nevera 2 horas antes de que quieras hornear, para que las bolas se pongan a temperatura ambiente. Relajadas ya están: nadie las ha tocado desde que las formaste la noche anterior, así que se estiran con facilidad.

6 AL ESTIRAR

Estirar a mano, poner los ingredientes rápido

Echa bastante sémola en la superficie de trabajo y también sobre las bolas, para que luego la pizza no se pegue a la pala. Separa cada bola en la caja con la rasqueta, sácala y déjala sobre la sémola. Aplánala presionando desde el centro hacia fuera y deja el borde sin tocar: así empujas el aire hacia el borde. Luego levántala por un lado y gírala, dejando que la gravedad la estire, hasta que el centro tenga solo de 1 a 2 mm de grosor.

Desde que le pones los ingredientes hasta que entra en el horno tienes unos 90 segundos, nunca más de 2 minutos, o empezará a pegarse.

7 AL HORNEAR

Hornear lo más caliente posible

Horno doméstico: enciende la función grill y pon el horno al máximo. Una placa de acero o una piedra para pizza aporta todavía un poco más de calor: caliéntala en el horno al menos 30 minutos y hornea la pizza sobre ella, cerca del grill, hasta que el borde esté dorado.

Sartén de hierro fundido: pon el fuego y el horno, con la función grill, al máximo. Echa un poco de aceite de oliva y sémola en la sartén fría y repártelos con papel de cocina. Coloca la masa estirada en la sartén y extiéndela hasta el borde: mientras la sartén esté fría, no hay prisa. Añade la salsa y cocínala sobre el fuego unos 2 minutos, girando la sartén para que nada se queme en un mismo punto. Después añade el queso y el aceite y pon la sartén bajo el grill, lo más cerca posible, de 60 a 90 segundos.

Horno de pizza: a unos 450 °C, una pizza está lista en 60 a 90 segundos. Gírala mientras se hornea, para que se dore de forma uniforme.

Variantes

Sin cajas para masa: toda la masa en un solo recipiente

Las cajas para masa son lo que recomiendo, para cualquier masa, también con masa madre. Si no tienes, deja que toda la masa suba durante la noche en una olla o un recipiente grande con tapa. Además, ocupa menos sitio en la nevera. Por la mañana, cuando haya crecido aproximadamente la mitad, el recipiente va a la nevera.

3 horas antes de hornear, forma las bolas y déjalas reposar a temperatura ambiente bajo un paño de cocina húmedo. Las bolas recién formadas necesitan esas 3 horas para relajarse; en las cajas tuvieron toda la noche. Si por la mañana la masa ya está muy fermentada, estírala y pliégala una vez y métela enseguida en la nevera hasta 3 horas antes de hornear.

Masa madre en lugar de levadura

En lugar de la levadura, usa un 5% de masa madre firme, con alrededor de un 60% de hidratación. Para 4 pizzas son **32 g** de masa madre con 647 g de harina, 388 g de agua y 13 g de sal. Como con levadura, deja reposar la masa 15 minutos después de mezclar, luego divídela en bolas y ponlas en las cajas para masa. La masa madre perdona menos que la levadura: las bolas que se han pasado no se pueden volver a formar sin más. Si te pasa, la próxima vez usa agua más fría al mezclar o todavía menos masa madre. Por eso la pizza de masa madre es la más difícil de las variantes.

Con prisa: pizza en una o dos horas

Si tienes que hornear con poca antelación, usa más levadura: un 3% de la harina si es fresca, o un 1% si es seca. Para una masa superrápida recomiendo además hasta un 1% de malta seca enzimáticamente activa (diastásica). Para 4 pizzas son 666 g de harina, 400 g de agua, 13 g de sal, **20 g** de levadura fresca o 6,7 g de levadura seca, y hasta 6,7 g de malta.

La malta es solo un atajo: sus enzimas transforman la harina más deprisa, así que la pizza sabe mejor y la masa se hornea mejor. Una fermentación larga consigue lo mismo; por eso siempre recomiendo dejarla toda la noche. Pero si tienes poco tiempo, así funciona bien.

Forma las bolas justo después de los 15 minutos de reposo, no más tarde; si no, suben demasiado rápido y ya no se pueden estirar bien. En cuanto las bolas hayan crecido aproximadamente la mitad, estíralas y hornéalas. Si alguna bola se pasa porque tanta levadura trabaja muy rápido, vuelve a bolearla y espera un poco.

Lo que dejo fuera a propósito

- ✕ **Poolish y biga**
  Los dejo fuera a propósito. En mis propias pruebas no pude notar ninguna diferencia de sabor.
- ✕ **48 horas o más en la nevera**
  Hay quien deja su masa de pizza días en la nevera, y muchas recetas prometen 48 horas. Para mí no tiene ningún sentido: en la nevera la fermentación simplemente va más lenta. Esta masa puede hacer lo mismo, solo que se queda más tiempo dentro: a unos 4 °C, al cabo de un tiempo, ya no pasa nada.
- ✕ **Una masa rápida por defecto**
  Con más levadura y un poco de malta está lista en una o dos horas; las cantidades están más arriba. Lo que recomiendo es toda la noche, con una pequeña cantidad de levadura fresca.

Margherita

Para la salsa, aplasto tomates San Marzano con un tenedor y añado alrededor de 1 g de sal por cada 100 g. Nada más. Por pizza: unos 50 a 60 g de salsa, fior di latte desmenuzado, unas hojas de albahaca y un poco de aceite de oliva. No la sobrecargues.

Sobras

La masa que sobra se convierte en un pan excelente. Para dos personas me gusta hornear seis pizzas y congelar tres: déjalas enfriar, envuélvelas en film transparente o en una caja de pizza vieja y mételas directamente en el congelador.

La receta online, con la calculadora para cualquier cantidad
https://pizza-calculator.the-bread-code.io/es/receta-masa-pizza-napolitana