

MASA DE PIZZA (PALETO)**• Ingredientes:**

producto	Cantidad
Harina de trigo 000	1000 gr
Sal	20 gr
Azúcar	30 gr
Levadura fresca	20 gr
Agua tibia	613 ml
Aceite de oliva	40 gr

• Preparación:

- Pesar todos los ingredientes
- Ponemos toda el agua tibia en una jarra junto con el azúcar, la levadura y 1 cuchara de harina. Y dejamos que se active la levadura.
- En un bañador de metal o en un bol, poner la harina de trigo, agregar la sal y mesclar para que no tenga contacto directo con la levadura.
- Hacemos un volcán, agregamos la preparación de la levadura y amasamos durante 5 minutos agregamos el aceite y amasamos por 10 minutos y dejamos reposar 5 minutos la masa en la misma mesa y bien tapado.
- Una vez cumplido los 5 minutos volvemos a amasar durante 5 minutos y volvemos a reposar la masa repitiendo una vez más.
- Una vez se haya realizado el amasado correspondiente dejamos reposar la masa durante 10 minutos, procedemos a dividir pesando en bolas de masa del mismo tamaño, realizamos el bollado y ponemos en un recipiente hermético de plástico enharinado o empapado en aceite, tapamos y conservamos en el refrigerador por durante 24 horas para así poder realizar la pizza.
- Pasado el tiempo de fermentado de la masa en el refrigerador, sacamos la masa 1/2 horas antes de hornear para que pueda agarrar una temperatura ambiente.

• Recomendaciones.

La fermentación de la masa es muy impórtate ya que se requiere mínimo 24 horas para así las bacterias puedan alimentarse del almidón y puedan convertirlo en glucosa y se pueda consumir sin ninguna dificultad.

Para el horneado se requiere una temperatura entre 450 grados y un horneado de 90 segundos. En un horno a leña y a piedra.

En horno normal requiere una temperatura de 300 grados durante 3 minutos de base y 3 minutos de gratulación.

SALSA DE TOMATE**• Ingredientes**

Producto	cantidad
Pasta de tomate	1000gr
Extracto de tomate	200 gr
dientes de ajo	8dientes
Cebolla en brunoise	1/3 cebolla
Hojas de albahaca	4 ramas
Tomillo	5 ramas
Pimienta negra	¼ cucharilla
Sal	A gusto
Azúcar morena	A gusto para controlar el PH

- **Preparación:**
- en una cacerola ponemos a fuego alto las cucharas de ajo y agréganlos la cebolla, sofreímos y agregamos las hojas de tomillo, albahaca y la pimienta.
- Agregamos el extracto de tomate y la pasta de tomate.
- Dejamos cocinar hasta que reduzca.
- Rectificamos con azúcar para neutralizar el pH y agregamos la sal.
 - Recomendaciones

Es importante agregar un poco de agua a la salsa para que demore la cocción así podrá adquirir un color más rojo.

PIZZA NAPOLITANA

- **Ingredientes :**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	280 gr de masa
Salsa de tomate	3 cucharas
Queso mozzarella	110 gr
Jamon cocido	66 gr
Tomate cherry salteado	8 unidades
Aceitunas verdes o negras	6 unidades
Morrón a gusto	10 bastones
Aceite de oliva o de ajo	10 gr

- **PREPARACION:**
 - Estirar el paleta o (masa) dependiendo del pedido del comensal.
 - Agregar la salsa de tomate en toda la pizza.
 - Agregar los demás ingredientes.
 - Hornear a una temperatura entre 450 grados durante 4 minutos máximo

- **Recomendaciones.**

Es muy importante estirar la masa con las manos sin maltratar los bordes ya que tenemos que lograr una pizza al estilo napolitano con los bordes gordos y bronceados

En el momento del horneado debemos de mover la pizza entregando poco a poco al fuego directo para lograr un borde perfecto y bronceado.

PIZZA HAWAIANA

- **Ingredientes :**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	280 gr
Salsa de tomate	3 cucharas
Queso mozzarella	110 gr
Piña horneada	40 gr
Jamón cocido	30 gr
Cherry para la decoración es opcional	5 gr

- PREPARACION:**

- Estirar el paleta o (masa) dependiendo del pedido del comensal.
- Agregar la salsa de tomate en toda la pizza.
- Agregar los demás ingredientes.
- Hornear a una temperatura entre 450 gr durante 4 minutos máximo

- Recomendaciones.**

Es muy importante estirar la masa con las manos sin maltratar los bordes ya que tenemos que lograr una pizza al estilo napolitano con los bordes gordos y bronceados

En el momento del horneado debemos de mover la pizza entregando poco a poco al fuego directo para lograr un borde perfecto y bronceado.

PIZZA CARNIVORA

- Ingredientes :**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	280 gr
Salsa de tomate	3 cucharas
Queso mozzarella	110 gr
Jamón cocido	30 gr
Carne molida salteada.	80 gr
Tocino	30 gr
1 choclo cocido fresco o choclito enlatado	30 gr
salame	30 gr
Aceite de oliva	10 gr

- PREPARACION:**

- Estirar el paleta o (masa) dependiendo del pedido del comensal.
- Agregar la salsa de tomate en toda la pizza.
- Saltear los hongos ostra en aceite de ajo.
- Agregar los demás ingredientes a la pizza.
- Hornear a una temperatura entre 450 gr durante 4 minutos máximo

- Recomendaciones.**

Es muy importante estirar la masa con las manos sin maltratar los bordes ya que tenemos que lograr una pizza al estilo napolitano con los bordes gordos y bronceados

En el momento del horneado debemos de mover la pizza entregando poco a poco al fuego directo para lograr un borde perfecto y bronceado.

PIZZA VEGETARIANA

- Ingredientes :**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	250 gr
Salsa de tomate	3 cucharas
Queso mozzarella	110 gr
Hongos frescos	90 gr
Tomate cherry	8 unidades
morrón	10 bastones
Cebolla blanca en aros	60 gr
Aceite de ajo	2 cucharas

- **PREPARACION:**

- Estirar el paleta o (masa) dependiendo del pedido del comensal.
- Agregar la salsa de tomate en toda la pizza.
- Agregar los demás ingredientes.
- Hornear a una temperatura entre 450 gr durante 4 minutos máximo

- **Recomendaciones.**

Es muy importante estirar la masa con las manos sin maltratar los bordes ya que tenemos que lograr una pizza al estilo napolitano con los bordes gordos y bronceados

En el momento del horneado debemos de mover la pizza entregando poco a poco al fuego directo para lograr un borde perfecto y bronceado.

PIZZA CALZONE

- **Ingredientes :**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Masa	280 gr de masa
Salsa de tomate	3 cucharas de salsa de tomate
Queso mozzarella	110 gr
Rodajas de tomate o tomate cherry	100 gr
Jamón cocido	50 gr
Aceite de oliva o de ajo	10 gr

- **PREPARACION:**

- Estirar la masa con un rodillo en para realizar una forma de empanada.
- Rellenar con los ingredientes requeridos y tapar con la parte posterior de la masa .
- Se debe formar una empanada grande.
- Hornear a una temperatura entre 450 grados durante 4 minutos máximo

- **Recomendaciones.**

Es muy importante estirar la masa con las manos sin maltratar los bordes ya que tenemos que lograr una pizza al estilo napolitano con los bordes gordos y bronceados

En el momento del horneado debemos de mover la pizza entregando poco a poco al fuego directo para lograr un borde perfecto y bronceado.