

PIZZA CASERA NAPOLITANA

6 raciones

15 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pasta



Información nutricional

Valores por ración

Energía

367 kcal

Grasas

14 g

Fibra

3 g

Proteínas

16 g

Carbohidratos

50 g

Sal

1.4 g

Ingredientes

- 240 g de agua
- 380 g de harina de fuerza
- 15 g de levadura presada fresca
- 15 g de miel
- 5 g de sal
- 280 g de tomate triturado
- 250 g de mozzarella fresca
- 20 g de aceite de oliva
- Oregano
- Albahaca

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Mezclar el agua con la levadura presada fresca y la miel hasta que se disuelva.
- 2** Poner la harina de fuerza en un bol e incorporar la mezcla anterior.
- 3** Añadir la sal y el aceite de oliva y mezclar hasta integrar.
- 4** Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.
- 5** Dividir la masa en porciones y dar forma de bola.
- 6** Cubrir la masa y dejar reposar en un lugar templado.
- 7** Precalentar el horno a 250 °C o a la máxima temperatura.
- 8** Escurrir la mozzarella fresca en un colador y presionarla para que suelte líquido.
- 9** Mezclar el tomate triturado con orégano, aceite de oliva y sal.
- 10** Espolvorear harina de fuerza en la superficie de trabajo.
- 11** Aplastar la masa para quitar el aire y estirar formando un círculo.
- 12** Afinar el centro de la masa dejando los bordes ligeramente más gruesos.
- 13** Untar una bandeja con aceite de oliva y colocar la masa.
- 14** Extender la mezcla de tomate dejando un borde libre.
- 15** Hornear directamente sobre la base del horno a 250 °C hasta que la base esté ligeramente dorada.
- 16** Retirar del horno y repartir la mozzarella fresca desmenuzada.
- 17** Hornear de nuevo a 250 °C hasta que la mozzarella fresca esté fundida.

18 Retirar del horno, añadir albahaca y servir.

THERMOMIX

- 1** Poner el agua, la levadura presada fresca y la miel en el vaso y calentar.
2 min / 37 °C / vel 2
- 2** Añadir la harina de fuerza y la sal y amasar. **3 min / 🌀 / vel 1**
- 3** Retirar la masa del vaso y formar bolas.
- 4** Cubrir y dejar reposar en un lugar templado.
- 5** Precalentar el horno a 250 °C o a la máxima temperatura.
- 6** Poner la mozzarella fresca en el cestillo y presionarla para que suelte líquido.
- 7** Poner el tomate triturado, el orégano, el aceite de oliva y la sal en el vaso y mezclar.
15 seg / vel 2
- 8** Retirar la salsa y reservar.
- 9** Espolvorear harina de fuerza en la superficie de trabajo.
- 10** Aplastar la masa y estirar formando un círculo.
- 11** Untar una bandeja con aceite de oliva y colocar la masa.
- 12** Extender la salsa dejando un borde libre.
- 13** Hornear directamente sobre la base del horno a 250 °C hasta que la base esté ligeramente dorada.
- 14** Retirar del horno y repartir la mozzarella fresca desmenuzada.
- 15** Hornear de nuevo a 250 °C hasta que la mozzarella fresca esté fundida.
- 16** Retirar del horno, añadir albahaca y servir.

Consejos

- Para un cornicione más marcado, hornea con el horno **al máximo (250 °C)** y coloca la pizza lo más abajo posible, tal y como indica la receta.
- Escurre muy bien la **mozzarella fresca** antes de hornear: mejora el fundido y evita que la base se humedezca.
- Estira la masa afinando el centro y dejando el borde más grueso para conseguir una textura más napolitana.
- Si haces varias pizzas, hornea **primero con tomate** y añade la mozzarella en el segundo golpe de horno, como en el paso a paso.
- Para un aroma más fresco, añade la **albahaca al final**, justo al sacar del horno.