PIZZA CASERA NAPOLITANA

6 raciones **15 min** **Media**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pasta



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
367 kcal	16 g
Grasas	**Carbohidratos**
14 g	50 g
Fibra	**Sal**
3 g	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 ºC 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 ºC hasta que la base esté ligeramente dorada.
16. Retirar del horno y repartir la mozzarella fresca desmenuzada.
17. Hornear de nuevo a 250 ºC 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 ºC / 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 ºC 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 ºC hasta que la base esté ligeramente dorada.

14 Retirar del horno y repartir la mozzarella fresca desmenuzada.

15 Hornear de nuevo a 250 ºC 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 ºC)** 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.