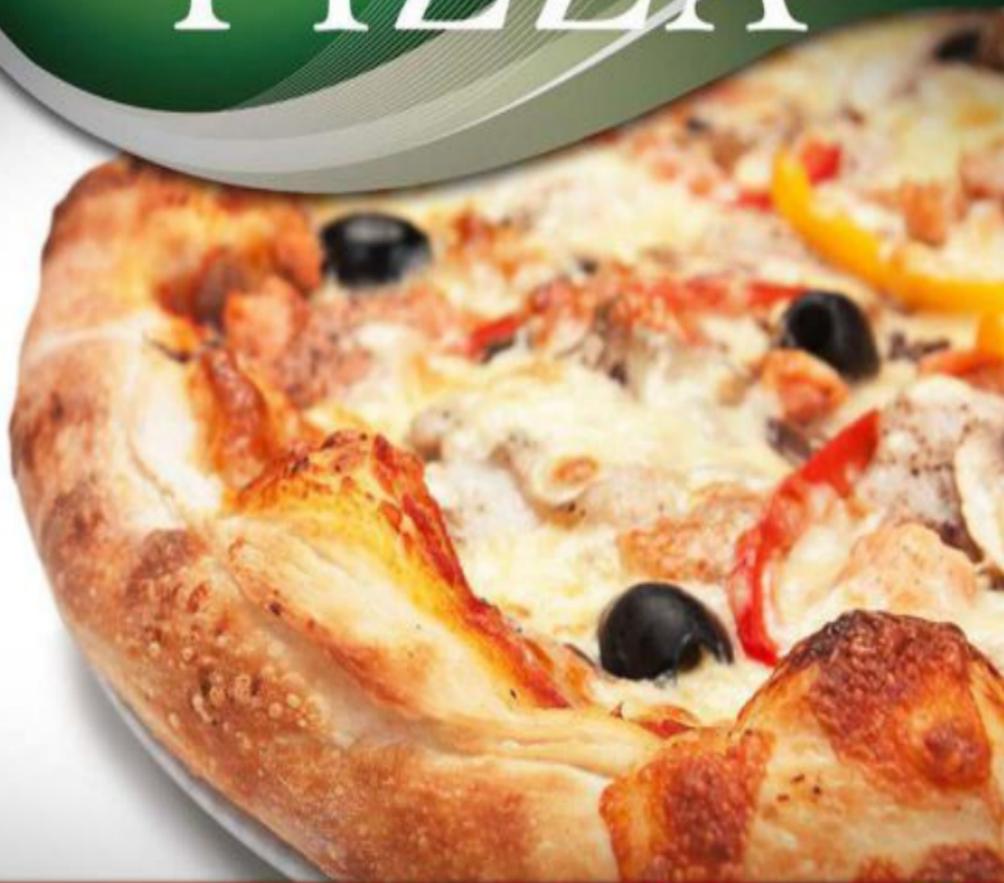


27 Recetas Fáciles de  
**PIZZA**



Kerino Di Gerónimo : Leonardo Mengo

27





## PRÓLOGO

Comenzamos a cocinar a muy temprana edad, bajo la influencia de nuestros Padres, de quienes hemos

aprendido infinidad de recetas y trucos de fácil aplicación.

Sin dudas, la cocina es en Argentina, nuestro país natal, el sitio más importante de la casa, y de ahí surgen las mejores combinaciones de ingredientes para transformarlos en exquisitas recetas.

Tenemos una gran influencia Europea, proveniente del cruce de culturas en nuestra tierra, consiguiendo evoluciones culinarias importantes partiendo de la cocina Española, Italiana, Alemana, Inglesa y muchas más.

Durante muchos años nuestros amigos y familiares nos han pedido que reflejemos nuestros conocimientos en papel, y otras muchas veces, hasta nos han pedido que consideremos iniciar un proyecto comercial relacionado con la cocina que tanto nos gusta. Pues creemos que ha llegado ese momento, y vamos a comenzar a compartir las experiencias adquiridas por este largo camino con todos ustedes.

En esta serie en particular vamos a dar consejos e ideas para hacer de nuestra cocina, aunque mas no sea, por un rato, un rincón de comida italiana. ¿Crees que alguien podrá resistirse a estos platos?

Hacer Pizza es divertido y entretenido. Y si te animas, puede hacerse con niños. Les gusta mucho meter las manos en la masa y sentir la harina. Comparte los momentos de cocinar con ellos.

# Tabla de Contenidos

PRÓLOGO

PIZZA PARA TODOS

NOTAS DE INTERÉS

PIZZA CON ATÚN Y RÚCULA

CALZONE CON SEMILLAS

PIZZA VEGETAL

PIZZA PUTANESCA

ARUGULA AND SERRANO HAM PIZZA

PIZZA CON POLLO

PIZZA CON SARDINAS

BAGUETE

JAMÓN YORK Y BANANA

PIZZA CON SALMÓN AHUMADO

ALCACHOFA Y JAMÓN YORK

MINI PIZZAS

[FUGAZZA \(PIZZA DE CEBOLLA\)](#)

[NAPOLITANA CON JUDÍAS VERDES](#)

[PIZZA MARINERA](#)

[NAPOLITANA: PARMESANO Y ALBAHACA](#)

[PIZZA CON PIÑA](#)

[PIZZA PEPPERONI](#)

[PIZZA RELLENA CON POLLO](#)

[PIZZA CARBONARA](#)

[PEPPERONI Y PIMIENTOS](#)

[PIZZA BARBACOA](#)

[PIZZA DE LA HUERTA](#)

[PIZZA 3 SABORES](#)

[PIZZA CUATRO QUESOS](#)

[PIZZA CON ESPINACAS](#)

[PIZZA DE MOZZARELLA](#)

[Las Recetas de la Abuela](#)

## Los 7 Consejos para hacer la Pizza perfecta

“Todo buen cocinero sería capaz de gobernar un país”

Vladimir Lenin



## PIZZA PARA TODOS

La historia de la Pizza se vincula al empleo del pan. Dicen que en la antigua Grecia se servía un pan llamado “plakuntos” que era una especie de

pan plano decorado con hierbas, ajo, aceite y especias.

En la mayoría de los libros que tratan este tema se dice que la cuna de la Pizza actual es Nápoles, en Italia, donde se cocinaba un pan plano con queso y tomate.

La Pizza es un alimento típico de las regiones Mediterráneas, donde existen hoy en día tanta variantes como ingredientes se puedan conseguir en los mercados locales.

La Pizza es un alimento fácil de preparar, y muy económico.

Puede que la mayor diferencia en la elaboración de Pizza en Italia esté en la base, ya que en algunas regiones se consume blanda y en otras crujiente. Como en toda comida, hay para todos los gustos.

En este libro encontrarás las recetas de Pizza mas populares y fáciles de hacer.

Te aseguro que no hay forma mas fácil de

sorprender a tus amigos con una comida totalmente casera.

“ La pizza è un dono della natura “



## NOTAS DE INTERÉS

Para evitar confusiones en la preparación de la masa, explicamos a continuación algunas

alternativas que pueden ser de utilidad.

## LA BASE

La base de la pizza puede ser amasada en casa o comprada preparada. No hace falta decir que la primera opción es mas sabrosa y divertida, pero si nos falta tiempo, podemos resolver por la vía rápida.

## LA HARINA

Se puede utilizar harina común, pero si es posible comprar y utilizar harina de panadería, y así el resultado será una masa más crujiente.

## LA LEVADURA

Si resulta difícil conseguir levadura fresca en tu ciudad, puedes recurrir a los sobres de levadura en polvo. Siempre debes seguir las instrucciones del fabricante.

## QUÉ MAS NECESITAMOS ?

Recomendamos una piedra para pizza si la preferencia son las pizzas crujientes.

Unos moldes para pizza metálicos o de silicona para horno.

Y finalmente una rueda de corte, que no es indispensable, pero si recomendable para mantener el aspecto y la presentación adecuados.



# PIZZA CON ATÚN Y RÚCULA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

200 G. DE QUESO MOZZARELLA RALLADO PARA  
CADA PIZZA

10 ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO

1 LATA GRANDE DE ATÚN

1 CEBOLLA MORA CORTADA EN RODAJAS FINAS  
RÚCULA

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a

pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso, el atún, las aceitunas y la cebolla. Llevar 10 minutos más en horno medio. Retirar del horno, colocar encima la rúcula bien lavada y seca. Servir



# CALZONE CON SEMILLAS

**INGREDIENTES** 2 Calzone medianos, 50 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA  
1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)  
3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA  
1 CUCHARADITA DE SAL  
SEMILLAS DE SÉSAMO O GIRASOL  
1 HUEVO BATIDO PARA PINTAR  
QUESO MOZZARELLA RALLADO  
JAMÓN YORK O BAÇON  
2 HUEVOS DUROS  
PIMIENTOS EN CONSERVA  
ACEITUNAS VERDES SIN HUESO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos para

realizar 2 calzone pequeños.

Estirar cada bollo con el palote dándole forma circular y un espesor fino. Colocar en una placa de horno aceitada.

Sobre la mitad del bollo estirado colocar el jamón york, el queso y los huevos duros cortados en cuartos, los pimientos cortados en tiras finas y las aceitunas cortadas a la mitad.

Doblar la masa sobre el relleno dándole forma de empanada. Presionar los bordes para que no se escape el relleno.

Pintar con huevo y encima colocar semillas de sésamo o girasol.

Llevar a horno precalentado a temperatura media hasta que la masa esté dorada.

Retirar del horno y servir caliente.





# PIZZA VEGETAL

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO PARA CADA PIZZA

ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO

1/2 BRÓCOLI HERVIDO

1 LATA DE CHAMPIÑONES EN LÁMINAS

PIMIENTO EN RODAJAS

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que

duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso, el brócoli hervido y bien escurrido, el pimiento en rodajas, las aceitunas y los champiñones. Llevar 10 minutos más en horno medio.



## PIZZA PUTANESCA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

12 ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO

2 CUCHARADAS DE ALCAPARRAS

1 LATA DE FILETES DE ANCHOAS

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

PREPARACIÓN

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso. Llevar 10 minutos más en horno medio. Retirar y colocar encima las anchoas, las aceitunas y las alcaparras.



# ARUGULA AND SERRANO HAM PIZZA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

QUESO PARMESANO RALLADO GRUESO

1 PAQUETE DE RÚCULA

12 LONCHAS DE JAMÓN SERRANO

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

**PREPARACIÓN**

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura

desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima los dos tipos de queso, rociar con una cucharada de aceite de oliva. Llevar nuevamente a horno medio 10 minutos.

Por último colocar el jamón serrano y las hojas de rúcula. Rociar con un poquito de aceite de oliva y

pimienta recién molida. Servir inmediatamente.



# PIZZA CON POLLO

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

QUESO PARMESANO RALLADO GRUESO

2 PECHUGAS DE POLLO

2 TOMATES

ESPECIAS A ELECCIÓN

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el

molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Mientras tanto cortar el pollo en filetes y cocerlos a la plancha.

Retirar del horno la pre pizza y colocar encima el tomate cortado en rodajas finas, el pollo cortado en tiras anchas y los quesos. Espolvorear con hierbas aromáticas a elección. Llevar nuevamente a horno medio 10 minutos más.



# PIZZA CON SARDINAS

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 MINUTOS

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

SARDINAS EN CONSERVA

ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que

duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso, las anchoas y las aceitunas. Cocinar 10 minutos más y servir.



# BAGUETE

**INGREDIENTES** 1 baguete, 10 minutos

QUESO MOZZARELLA  
JAMÓN SERRANO  
ORÉGANO  
TOMATE TRITURADO

## PREPARACIÓN

Cortar la baguete por la mitad, untarla con tomate triturado y encima el queso y el jamón serrano. Llevar a horno medio hasta que el queso este fundido. Retirar y espolvorear con orégano.



# JAMÓN YORK Y BANANA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

2 BANANAS

JAMÓN YORK

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar

levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno y colocar encima el queso, el jamón york cortado en tiras y la banana en rodajas. Cocinar 10 minutos más y servir.



# PIZZA CON SALMÓN AHUMADO

# 2 pizzas

## 40 minutos

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

SALMÓN AHUMADO

PEREJIL PICADO

1 LIMÓN

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno medio 10 minutos, retirar y encima colocar el queso mozzarella.

Llevar a horno medio durante 10 minutos, hasta

que la base de la pizza esté dorada. Retirar del horno y distribuir el salmón cortado en tiras, decorar con rodajas finas de limón y espolvorear con el perejil picado.



ALCACHOFA Y JAMÓN  
YORK

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

1 LATA DE ALCACHOFAS EN CONSERVA

JAMÓN YORK

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

**PREPARACIÓN**

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima, las lonchas de jamón york, espolvorear el queso mozzarella y por último las alcachofas cortadas. Cocinar 10 minutos más y servir.



## MINI PIZZAS

**INGREDIENTES** 24 mini pizzas, 30 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

ACEITUNAS PARA DECORAR

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado estirar la masa con el palote no muy fino, con un corta pasta redondo cortar las mini pizzas, ponerlas en una fuente de horno y dejar levar unos minutos.

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre las mini pizzas.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso, llevar a horno medio hasta que se funda el queso. Retirar del horno y decorar con unas rodajas de aceituna.



**FUGAZZA (PIZZA DE  
CEBOLLA)**

# 2 pizzas

## 40 minutos

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

2 CEBOLLAS GRANDES

ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que

duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Cortar las cebollas por la mitad y cada mitad en juliana muy fina. Colocarla en un bol agregarle un chorrito de aceite de oliva, una pizca de sal y orégano, remover bien la cebolla y distribuirla sobre la base de masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo. Retirar del horno cuando la base de la pizza esté dorada.

Otra opción es que una vez lista le agreguemos queso mozzarella por encima y la llevemos nuevamente al horno hasta fundir el queso.



# NAPOLITANA CON JUDÍAS VERDES

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

AJO PEREJIL PICADOS

JUDÍAS VERDES

ACEITUNAS VERDE SIN HUEVO

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

**PREPARACIÓN**

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura

desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno y colocar encima el queso, las aceitunas cortadas y las judías verdes cocidas. Hornear 10 minutos más. Por último espolvorear con ajo y perejil, regar con aceite de oliva.



# PIZZA MARINERA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

GAMBAS PELADAS

MEJILLONES EN CONSERVA

1 DIENTE DE AJO

HOJAS DE PEREJIL PARA DECORAR

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y colocar encima el queso.

Cocer las gambas peladas en una sartén con un poquito de aceite y el ajo bien picado.

Retirar la pizza del horno, agregarle las gambas y los mejillos calentar un par de minutos, decorar con las hojas de perejil y servir.



**NAPOLITANA:  
PARMESANO Y  
ALBAHACA**

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

QUESO PARMESANO

HOJAS DE ALBAHACA

TOMATE EN RODAJAS

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

**PREPARACIÓN**

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a

pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno caliente a temperatura media, 10 minutos.

Retirar del horno y colocar encima el queso mozzarella, hornear unos minutos más hasta fundir el queso.

Decorar con rodajas de tomate y albahaca picada, espolvorear queso parmesano rallado grueso. Para templar el tomate calentar un minuto en horno

medio.

Decorar con hojas enteras de albahaca y servir.



PIZZA CON PIÑA

2 pizzas

# 40 minutos

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

1 LATA DE PIÑA EN SU JUGO

JAMÓN YORK

## SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno y colocar encima el queso, el jamón york cortado en tiras. Cocer 10 minutos más y por último decorar con una rodaja de piña en el

centro y piña cortada en el resto de la pizza.

Calentar y servir.



# PIZZA PEPPERONI

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

PEPPERONI

TOMATES CHERRY Y ALBAHACA PARA DECORAR

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar

llevar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y cubrir la pizza con pepperoni en lonchas, encima el queso mozzarella. Cocinar 10 minutos más, antes de servir decorar con los tomates cherry partidos a la mitad y hojas de albahaca.



# PIZZA RELLENA CON POLLO

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 CEBOLLA

1 PECHUGA DE POLLO

SAL Y PIMIENTA

ACEITUNAS NEGRAS

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Mientras tanto picar la cebolla y sofreír con el

aceite, hasta que la cebolla esté cocida, agregar el pollo picado, condimentar con sal y pimienta, dejar cocer unos minutos. Cuando esté listo agregar las aceitunas negras en rodajas y reservar.

Aceitar una fuente de horno grande.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos (uno de mayor tamaño). Estirar cada bollo con el palote dándole la forma de la fuente elegida, elegir el de mayor tamaño para la base.

Colocar en la fuente la masa estirada cubriendo los bordes, rellenar con el preparado de pollo y tapar con el resto de masa, sellar bien los bordes para que no se escape el relleno.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, hasta que la masa esté dorada.



# PIZZA CARBONARA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

BAÇON

CHAMPIÑONES

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar

llevar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Desgasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa.

Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos. Retirar del horno y cubrir la pizza con el queso mozzarella, el bacon cortado en tiras finas y los champiñones.

Cocinar 10 minutos más, servir.



# PEPPERONI Y PIMIENTOS

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

PEPPERONI

PIMIENTO VERDE Y ROJO

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno y cubrir la pizza con pepperoni en lonchas, encima el queso mozzarella y los pimientos cortados en rodajas. Cocinar 10 minutos más y servir.



# PIZZA BARBACOA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

SALSA BARBACOA

CARNE PICADA

CHAMPIÑÓN

BAÇON

TOMATE NATURAL EN TIRAS

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar

reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada). Cocinar 10 minutos en horno medio.

Mientras tanto cocer la carne picada condimentada con sal.

Retirar del horno y cubrir la pizza con salsa barbacoa y encima la carne picada, los champiñones en láminas, el baçon en tiras finas, el tomate y por último el queso.

Cocinar 10 minutos más, antes de servir.



## PIZZA DE LA HUERTA

**INGREDIENTES** 5 pizzas individuales, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

CEBOLLA

ZANAHORIA

PIMIENTO VERDE

PIMIENTO ROJO

**SALSA:**

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

**PREPARACIÓN**

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 5 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado extender la masa con forma ovalada, desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media, 10 minutos.

Mientras tanto cortar la cebolla, zanahoria, pimiento verde y pimiento rojo en juliana, rehogar las verduras en una sartén con un poquito de aceite de oliva.

Retirar del horno la pre pizza, cubrirla con queso y encima las verduras rehogadas. Cocinar 10 minutos más y servir.



## PIZZA 3 SABORES

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

1 CEBOLLA MORADA

BAÇON

ESPINACA FRESCA

TOMATE SECO

ACEITUNAS VERDES

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a

pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno la pre pizza, cubrirla toda con queso, en 1/3 poner la cebolla cortada en juliana muy fina, en otro 1/3 el baçon. Cocinar 10 minutos más.

Retirar del horno, agregar en el 1/3 restante la espinaca cortada y el tomate, reposar 5 minutos y

servir.



# PIZZA CUATRO QUESOS

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

QUESO PROVOLONE RALLADO

QUESO ROQUEFORT

QUESO EMMENTAL

ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno la pre pizza, cubrir cada 1/4 parte con un tipo de queso, llevar a horno medio 10 minutos más.

Decorar con las aceitunas verdes y negras. Servir



# PIZZA CON ESPINACAS

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

1 RAMO DE ESPINACAS

1 TAZA DE Salsa BECHAMEL

QUESO PARMESANO

ORÉGANO

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

### PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando

hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Mientras tanto lavar las espinacas, picarlas bien pequeñas y cocerlas con una cucharada de aceite de oliva, mezclar con la salsa bechamel y reservar.

Retirar del horno la pre pizza, cubrirla con la espinaca reservada y encima colocar la mozzarella rallada. Llevar a horno medio 10 minutos más. Retirar y espolvorear con queso parmesano y

orégano.



# PIZZA DE MOZZARELLA

**INGREDIENTES** 2 pizzas, 40 minutos

500 G. DE HARINA

25 G. DE LEVADURA PRENSADA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TEMPLADA (40/45 GRADOS)

4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

QUESO MOZZARELLA RALLADO

ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES

ORÉGANO

### SALSA:

1 LATA DE TOMATE TRITURADO

3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

1 CUCHARADITA DE SAL

1 PIZCA DE PIMIENTA

1 DIENTE DE AJO PICADO

1 CUCHARADITA DE ORÉGANO

## PREPARACIÓN

Colocar en un bol la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y poner la levadura desmenuzada con el aceite. Incorporar el agua de a pequeñas cantidades, mezclando y empujando hacia abajo hasta formar un bollo tierno. Dejar

levar en lugar tibio, tapado con un paño hasta que duplique el volumen.

Des gasificar la masa y formar 2 bollos, dejar reposar nuevamente. Una vez levado colocar en el molde de pizza y extenderla desde el centro a los costados (con la mano aceitada).

Preparar el tomate base mezclando el tomate triturado, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal, una pizca de pimienta, el ajo picado y el orégano, unificar los ingredientes y distribuirlos sobre la masa. Llevar a horno precalentado a temperatura media de abajo, 10 minutos.

Retirar del horno la pre pizza, cubrirla el queso mozzarella. Llevar a horno medio 10 minutos más. Retirar, espolvorear con orégano y decorar con las aceitunas.

# Las Recetas de la Abuela

Qué hacemos con los sobrantes de la masa?

En nuestra casa solemos preparar panes saborizados. El tiempo de cocción varia según gustos, ya que los panes se pueden comer mas tiernos o mas crujientes.

Aquí les dejo algunos ejemplos:

**Pan de Semillas de Sésamo** (ideal para los niños)

Hacemos pequeños bollos con la masa, de 4 por 10 cm, pintamos con

agua por encima, salpicamos abundantemente con semillas de sésamo y cocinamos. Los niños se devoran estos panes.

## Pan de Cebolla

Este es uno de mis favoritos.

Cortamos cebolla o cebolleta tierna en pedacitos y los incrustamos en los bollos. A veces puede ser conveniente añadir un poco de sal a los trocitos de cebolla antes de utilizarlos. Cocinar.

## Pan de 4 Quesos

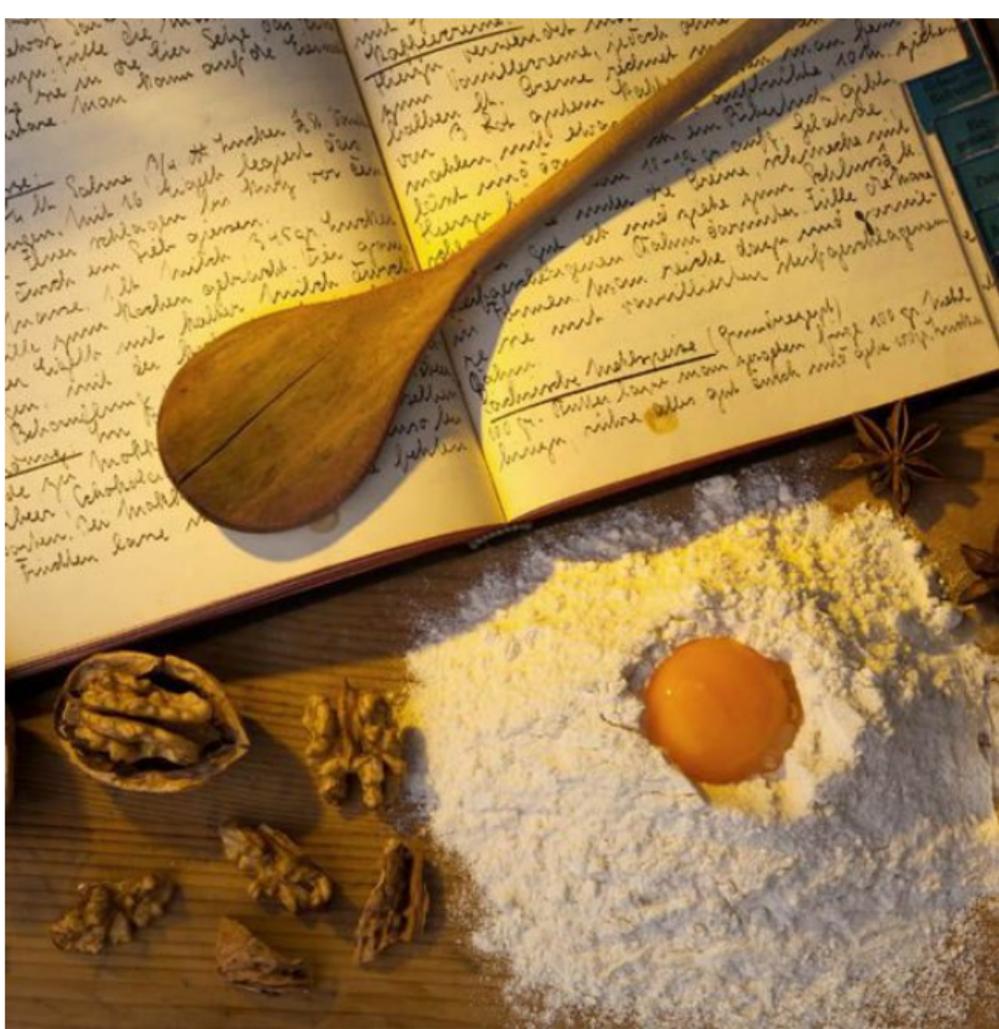
Es tan simple como reservar un poco de los cuatro quesos que utilizamos para nuestra pizza, hacer bolas

pequeñas con los cuatro quesos y rodearlas con masa (masa rellena), colocar en la bandeja del horno y pintar con yema de huevo. Cocinar.

## Pan de Especias

Mezclar con la maza un poco de orégano, perejil, ajo y nuez moscada rallada. Cocinar.





# PAN ITALIANO BÁSICO

## INGREDIENTES

1 PAQUETE DE LEVADURA SECA O

50 GRAMOS DE LEVADURA FRESCA

1 TAZA DE AGUA TIBIA

1 CUCHARADA DE SAL

6 A 7 TAZAS DE HARINA

+ 2 TAZAS DE AGUA TIBIA

## PREPARACIÓN

Caliente el horno a 190 ° C.

Disolver la levadura en una taza de agua, deje reposar durante cinco minutos. Disolver la sal en 2 tazas de agua. Poner 5 tazas de harina en un bol, añadir líquidos, mezclar bien.

Añadir la harina restante para hacer una masa. Amasar sobre una superficie ligeramente enharinada durante 15 minutos o hasta que la masa esté suave. Colocar en un recipiente engrasado. Cubrir y dejar leudar hasta que doble el volumen.

Golpear la masa y amasar de nuevo durante 5 minutos. Dividir la masa en dos bolas, y colocar en un recipiente aceitado, cubrir y dejar leudar nuevamente. Separar las partes de la masa y

enrollar cada uno en una forma oblonga.

Espolvorear harina sobre una bandeja plana de hornear o bandeja para pizza. Colocar los dos panes en el. Cubrir ligeramente y dejar leudar otra vez. Pintar con mantequilla. Hacer un corte longitudinal de 1 cm de profundidad en la parte superior de cada pan.

Hornear de 40 a 50 minutos.

# PAN ITALIANO AVANZADO

## INGREDIENTES

50 gramos de levadura fresca

6 tazas de harina de panadería

2 tazas de agua tibia

1 cucharada de azúcar morena

2 cucharadas de aceite virgen extra de oliva

1 cucharada de sal

1 clara de huevo, ligeramente batido

2 cucharadas de semillas de sésamo

Precalentar el horno a 220 grados.

Alternativamente, se puede utilizar una bandeja de hornear invertida en lugar de una piedra de pizza.

Coloque las masas sobre la bandeja. Dejar reposar durante 30 minutos o hasta que doble su tamaño, ligeramente cubierta con una toalla o trapo húmedo.

Pintar la masa con la clara de huevo poco batida y espolvorear las semillas de sésamo por encima. Usando un cuchillo muy bien afilado, marcar la masa longitudinalmente en la parte superior en un ángulo de 45 grados.

Rocíe generosamente la masa con el agua y hornear durante 3 minutos.

Abrir la puerta del horno y rociar la masa de nuevo con agua. Hornear durante otros 3 minutos antes de rociar la masa por tercera vez (la pulverización de la masa se asegurará un crujiente corteza marrón oro).

Finalmente, hornear la masa durante 45 minutos, o hasta que un golpe hueco se oye cuando el pan es

golpeado con una cuchara de madera.

Dejar enfriar un poco antes de servir.

## PREPARACIÓN

Mezclar el agua y la levadura durante 5 minutos en un bol de batidora eléctrica.

Utilizar los accesorios para amasar del electrodoméstico e ir introduciendo la harina poco a poco hasta que se forme una masa homogénea en velocidad lenta. Rociar con aceite y sal la masa y seguir batiendo a velocidad media durante 10 minutos o hasta conseguir una masa suave y elástica.

Pasar la masa a un bol ligeramente aceitado y rociar con una fina capa de aceite en aerosol.

Envolver el recipiente con papel plástico y apartar en un ambiente cálido, sin corrientes de aire, durante 1 hora.

Quitar la envoltura de plástico, empujar hacia abajo y aplanar la bola de masa con la palma de la

mano. Estirar la masa con fuerza, y cortar cilindros (rollos) con forma alargada y ovalada, con extremos mas finos y redondeados. Elegir la forma de pan deseada.

Precalentar el horno a 220 grados.

Alternativamente, se puede utilizar una bandeja de hornear invertida en lugar de una piedra de pizza.



# ORIGINAL PAN ITALIANO AL PESTO

## INGREDIENTES

### MASA:

25 GRAMOS DE LEVADURA FRESCA

5 TAZAS DE HARINA DE PANADERÍA

2 TAZAS DE AGUA TIBIA

2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

1/2 TAZA DE LECHE EN POLVO

1 CUCHARADA DE SAL

### RELLENO:

1/2 TAZA PESTO

1 TAZA DE QUESO PARMESANO RALLADO

### PREPARACIÓN

Mezclar el agua, el azúcar, el aceite de oliva, leche en polvo, sal y levadura en un bol, hasta obtener una mezcla homogénea y añadir 1 taza de harina y batir con una cuchara de madera hasta que esté suave.

Agregar otra taza de harina y batir de nuevo.

Ahora, espolvorear 1/2 taza de harina sobre una superficie plana y se vertir la masa.

Comenzar a amasar y añadir lentamente más harina hasta que la masa no se pegue a la mesa. Amasar durante unos 10 - 12 minutos.

Añadir una cucharada de aceite de oliva en un recipiente y colocar la masa dentro. Dar la vuelta un par de veces a la ligera, para impregnar por los

lados.

Cubrir con papel plástico y dejar reposar por 1 hora o hasta que doble su tamaño.

Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Cortar por la mitad.

Con los dedos aplanar una de las piezas. Estirar en un rectángulo.

Extender la mitad del pesto y 1/4 taza de queso parmesano en la parte superior. Plegar la masa dejando el pesto dentro del pliegue, como relleno. Apretar la costura cerrada. Hacer un corte por el centro de la masa de 1 centímetro de profundidad en todo su largo.

Una vez más cubrir con papel plástico y deje reposar por 1/2 hora o hasta que doble en volumen.

Espolvorear la parte superior con el resto de queso parmesano y hornear a 190 ° C durante 40 minutos.

Dejar enfriar antes de servir.

# Los 7 Consejos para hacer la Pizza perfecta

**1** Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Es muy importante no utilizar ingredientes fríos en la elaboración de la masa.

**2** Para conseguir una fermentación mas potente de la masa (más aireada), proceder de la siguiente forma: hacer la montaña de harina, ahuecar el centro, agregar la levadura previamente diluida en un vaso de agua tibia, añadir una cucharadita de azúcar a la preparación y esperar hasta ver unas burbujitas (5 minutos aproximadamente), luego proceder según las indicaciones de cada receta.

3 Se puede dar un sabor especial a la masa añadiendo ajo en polvo a la harina antes de mezclar, a razón de 1 cucharadita por cada 500 gramos de harina.

4 El horno debe estar bien caliente antes de introducir la primera pizza.

5 Para conseguir un dorado perfecto en la masa base, debes bajar la bandeja del horno, y utilizar solo calor desde abajo.

Recomendamos preparar 1 kilo de harina con 50

**6** gramos de levadura. Es una cantidad importante de masa, pero es más fácil de trabajar así que con menos cantidad. Si solo vamos a utilizar una parte, podemos congelar el resto de bases para pizza, es decir, estiramos todas las pizzas, y las que no vamos a consumir solo tenemos que pasarlas por el horno unos 7 minutos, hasta que se comiencen a dorar por debajo, las retiramos, dejamos enfriar, y al congelador.

**7** La mejor forma de colocar la salsa y el queso mozzarella es:

**S**alsa: con una cuchara hay que colocar un poco al centro de la masa y luego, mediante movimientos circulares, ir esparciéndola hasta que cubra casi toda la superficie.

**Q**ueso: Este se debe empezar a colocar del

borde hacia adentro, siguiendo el contorno circular de la pizza. En esta parte hay que ser generosos: para una pizza grande se utilizan unas dos tazas de queso.

# 27 RECETAS FÁCILES DE PIZZA

idea & diseño

Leonardo Manzo

edición

27recetas.com

traducciones

Lorena Manzo

coordinación y asesoramiento

Karina Di Gerónimo Torres

2013 • [27recetas.com](http://27recetas.com)

Foto de portada: 27recetas.com (cc) | Fotos de interior: ©

Depositphotos.com & 27recetas.com (cc)

Todos los derechos reservados. Consultas a

[marketing@27easyrecipes.com](mailto:marketing@27easyrecipes.com).

Ninguna parte de este libro puede ser reproducida o transmitida en cualquier forma o por cualquier medio sin el permiso escrito de 27easyrecipes.com, a excepción de partes breves citadas con fines de revisión.





# 27 RECETAS FÁCILES DE PIZZA

2011-2013

La reproducción sin permiso está prohibida.

Este libro fue creado para proporcionar información específica sobre el tema tratado.

Hemos intentado corroborar toda la información contenida en el libro, sin embargo, ni el autor ni el editor son responsables de los errores, omisiones o interpretaciones incorrectas que puedan surgir.

La información contenida en este material está sujeto a las leyes locales, estatales, federales e internacionales. Se informa al lector que consulte con un profesional autorizado por los servicios profesionales legales, financieros y de otra índole.

El lector de este material asume la responsabilidad de la utilización de esta información.

El autor y el editor no asumen ninguna responsabilidad u obligación alguna por el uso o mal uso de la información contenida en este libro.