

Bueno, desde hace ya mucho tiempo, comparto en mi Instagram fotos de mi masa de pizza de fermentación lenta, que hago en casa los fines de semana. Y siempre me preguntan por la receta, por eso ha llegado el momento de que la comparta en mi blog.



Su interior

Esta pizza tiene varios «trucos» para conseguir su textura crujiente, sus agujeros en el interior, sus bordes crujientes con interior tierno... pero voy a contarte poco a poco.

Primer «truco» de todo es IMPRESCINDIBLE, su harina y el tiempo.

Esta hecha con [Harina especial de pizza](#) que compro en El Amasadero.

Tiene una fuerza de W400 y necesita una fermentación mínima de 24 horas, para que el gluten se relaje y pueda estirarse.

Pero si tienes paciencia, conseguirás una pizza con un sabor impresionante y una masa espectacular.



Segundo «truco», la piedra de horno.

Si si, estas leyendo bien, pensé en comprarme un horno de leña, pero siendo realistas, no lo vi practico... así que recurrí a la opción más barata.

Una [piedra de horno natural de Cordierita](#)

Se adapta a la rejilla del horno y se consigue una pizza muy parecida a la de los restaurantes

con horno de leña, pero en casa.

Si no tienes piedra de horno en notas te doy una opción para conseguir algo similar.*



Con este conjunto he llegado a conseguir unas pizzas riquísimas que se han convertido en nuestras favoritas.

Masa de pizza con fermentación lenta



Ingredientes

Para una pizza

165 gr de [harina especial para pizza fermentación 24 horas](#)

110 gr de agua tibia

5 gr de sal

2 gr de levadura seca de panadería

Preparación

Mezclamos los ingredientes en un bol hasta obtener una masa homogénea.

Tapamos el bol con un trapo y dejamos fermentar durante 8 horas a temperatura ambiente.

Pasado el tiempo, ponemos la masa en un tupper hermético y lo metemos en la nevera, un mínimo de 24 horas, máximo 5 días.



Con la practica se consiguen mejores pizzas. Esta pizza me encantó, sus ingredientes: Jamón serrano, queso raclette, champiñones y parmesano....una delicia!

El día que quieras comer la pizza.

Dos horas antes de hacer la pizza, sacamos la masa del tupper, damos forma de bola y dejamos reposar en la encimera enharinada y tapada con un trapo.

Yo en vez de harina, me gusta poner abundante [Semolina](#). Con ella conseguimos esas «bolitas» de unas famosas pizzas. Además la masa no se nos pegara en la piedra.



Una hora antes de meter la pizza en el horno.

Precalentamos el horno a 250° solo calor abajo. Sin ventilador.

Pasadas las dos horas. Damos forma a la masa con las MANOS. Con la yema de los dedos, hacemos un círculo creando el borde. Después, también con la yema de los dedos, vamos aplastando el centro para estirar la masa.

Ponemos la masa encima de papel de horno y rellenamos al gusto.

Metemos al horno. Si dominamos la técnica, es mejor que sea sobre la piedra, si no, déjala encima del papel de horno.

Cambiamos el calor de solo abajo a calor arriba y abajo. Sin ventilador.

Esperamos hasta que la pizza este hecha. En mi caso unos 10 minutos.

A nosotros su resultado nos encanta y aunque haya que calentar la piedra antes, la pizza tarda muy poco en hacerse.

Además verás que su resultado es una pasada. Yo desde que me compre la piedra no he vuelto a hacer una pizza sin ella. Y bueno, sinceramente solo hago la masa de pizza con fermentación lenta porque se ha convertido en nuestra favorita.

Notas

¿Es necesaria esta harina?

Para hacer esta receta SI.

Merece la pena gastarse un poco más y disfrutar de unas pizzas perfectas. Cuando la pruebes, no querrás otra pizza.

Yo aprovecho el pedido y compro el resto de harinas que suelo usar, así me sale a cuenta y aprovecho los portes. Además suelen tener bastante fecha de caducidad.

La masa no se estira con rodillo porque eliminarías las burbujas de aire que conseguimos gracias a larga fermentación. Si ves que al estirla se encoge un poco, déjala reposar 10 minutos tapada y vuelve a estirar.

La pizza tiene su arte y he leído muchas cosas de como hacerla.

Sé que es importante que los ingredientes no estén húmedos porque estos humedecen la base y no queda tan crujiente. Por eso es mejor evitarlos o hacerlos antes. Como es el caso de los champiñones.

*Si no tienes piedra de horno, una opción es que pongas la pizza con papel de horno en la base del horno. Donde esta la resistencia. No todos los hornos admiten que se ponga ahí nada, así que vigílala la primera vez que lo hagas.

Con la piedra, es mejor no ponerle papel de horno en la base, ya que crea humedad y no te quedara tan bien la corteza. Pero entonces te recomiendo que seas generoso con la harina o sémola en la base para que no se te pegue a la piedra.

Aun me queda mucha practica para pasar la pizza de la pala de madera al horno... creo que es lo más complicado. Sacarla es facilísimo.

El pack que yo me compre viene con todo. Lo puedes ver [AQUÍ](#).

A mí me ha pasado y por vuestras preguntas se que a vosotros también.

NO PASA NADA porque la piedra se ENSUCIE.

Es normal que vaya cambiando del blanco bonito que tiene cuando se compra a mas marrón, negrito. Es lo que suele pasar en los hornos de leña por la harina.

Mientras no se caiga en ella queso, tomate y demás, no pasa nada.

No es recomendable lavar la piedra con jabón y mucho menos manipularla en caliente.

Leeros las instrucciones de vuestra piedra.

Recetas relacionadas