

RECETA DE MASA PARA PIZZA ESTILO NEOYORQUINO

La pizza al estilo neoyorquino surgió en EE. UU. en 1905 en el vecindario de Little Italy de Manhattan cuando Gennaro Lombardi abrió la primera pizzería: Lombardi's.

Desde entonces, el estilo neoyorquino se ha convertido en el estilo de pizza más popular de los Estados Unidos. ¿Qué hace que el estilo neoyorquino sea tan especial? Este estilo consta de una masa delgada mezclada a mano, una salsa de tomate simple y queso mozzarella de baja humedad. Lo que es más importante, la pizza al estilo neoyorquino debe pasar la prueba del "doblez", lo que significa que cuando dobla la pizza por el medio, la corteza debe contener los ingredientes sin caerse ni doblarse para ser verdaderamente auténtica. Originalmente, este estilo se cocinaba en hornos de carbón, pero ahora se crea principalmente en hornos de gas o eléctricos.

Repasemos la receta para hacer la mejor masa al estilo neoyorquino, el proceso de mezcla y cómo unir todo para crear una pizza como para chuparse los dedos.

Herramientas necesarias



Amasadora



Balanza



**Contenedores para
pesar ingredientes**



**Espátula
para masa**



**Bandejas
para masa**

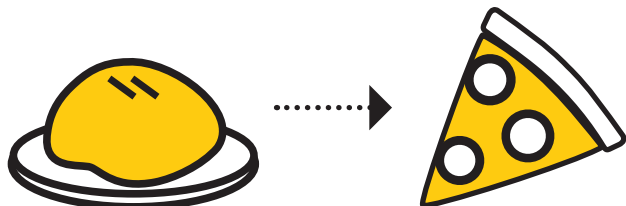


**Envoltura
de plástico**

Receta de la masa

Rinde aproximadamente 33 bollos de masa para pizzas de 40 cm.

- **Harina** 10 Kg
- **Agua** 6.5 Kg a 10 °C
- **Levadura** 15 g (levadura seca instantánea [Instant Dry Yeast, ICY]) o 25 g (levadura seca activada [Activated Dry Yeast, ADY]) o 35 g (levadura de rápida acción [Fast-acting Yeast, FY])
- **Sal** 250 g
- **Aceite de oliva extra virgen** 300 g



Algo para tener en cuenta sobre la temperatura del agua es que esta se determina en función de los siguientes factores: la temperatura ambiente, la fuerza de fricción de la mezcla y la temperatura deseada de la masa terminada. Para nuestra receta, sabemos que el agua a 10 °C nos dará la temperatura deseada de la masa terminada.

Ingredientes necesarios para hacer una pizza de 40 cm.

- **Bollo de masa** 500 g
- **Salsa** 220 g
- **Queso mozzarella Grande** 250 g
- **Queso parmesano Grande** 40 g (opcional)
- **Albahaca** 10 g (opcional)
- **Aceite de oliva** 30 g (opcional)

RECETA DE MASA PARA PIZZA ESTILO NEOYORQUINO

Proceso de amasado

1 Pesar los ingredientes

Pese todos los ingredientes antes de comenzar el proceso de mezclado.



2 Agregar los ingredientes y mezclar

Agregue la harina, la levadura y el agua en el recipiente de la batidora y comience a amasar a la primera velocidad durante 8 minutos.



3 Agregar sal y mezclar

Después de 8 minutos, agregue la sal y mezcle durante 2 minutos adicionales.



4 Mezclar y agregar el aceite

Luego, ajuste la amasadora a la segunda velocidad y configure el temporizador en 10 minutos. Encienda la amasadora y agregue lentamente el aceite hasta que se absorba por completo. La temperatura final de la masa debe ser de entre 23 °C y 24 °C., aproximadamente.



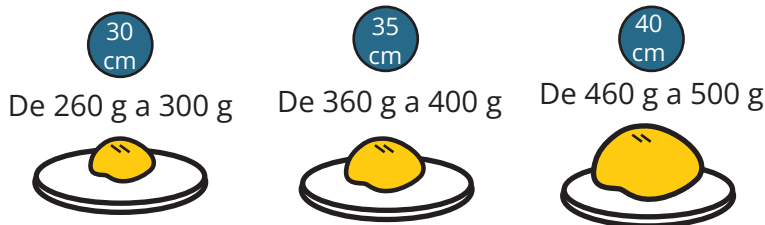
5 Cubrir la masa y dejar reposar

Transfiera la masa a la mesada y pincele con una capa fina de aceite, luego cubra la masa con un envoltorio plástico. Como alternativa, la masa puede almacenarse en un recipiente cubierto con una tapa. Es extremadamente importante cubrir la masa para evitar la formación de una "costra". Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante al menos 1 hora. Este tiempo puede variar en función de la temperatura final de la masa, la cantidad de levadura utilizada y la temperatura ambiente.



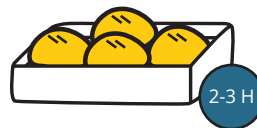
6 Dividir la masa

Divida la masa en trozos del peso deseado según el tamaño de pizza que desee preparar. Este es un cuadro sobre los pesos comunes para las masas:



7 Dejar que la masa descanse y fermente

Forme bollos con la masa y colóquelos en bandejas para masa. Deje que la masa fermente y se enfríe a temperatura ambiente durante 2 a 3 horas, según cuál sea la temperatura ambiente. Idealmente, la masa debe aumentar su volumen en un 50 %.



8

Coloque las bandejas para masa en el refrigerador durante un mínimo de 16 horas a 4 °C. La masa se puede guardar en el refrigerador hasta 48 horas. Retire las bandejas para masa del refrigerador al menos 2 horas antes de hornear.

RECETA DE MASA PARA PIZZA ESTILO NEOYORQUINO

Extensión

Espolvoree un poco de harina, sémola o una mezcla de ambas sobre la superficie del bollo de masa y retírelo de la bandeja con la ayuda de una espátula, prestando especial atención para evitar desinflar la masa y mantener la forma redonda tanto como sea posible. Este paso del proceso determinará la cantidad de gases que quedan en el bollo de masa, los cuales permitirán que la miga se estire durante el proceso de horneado, y el nivel de dificultad para estirar la pizza en la forma redonda clásica.

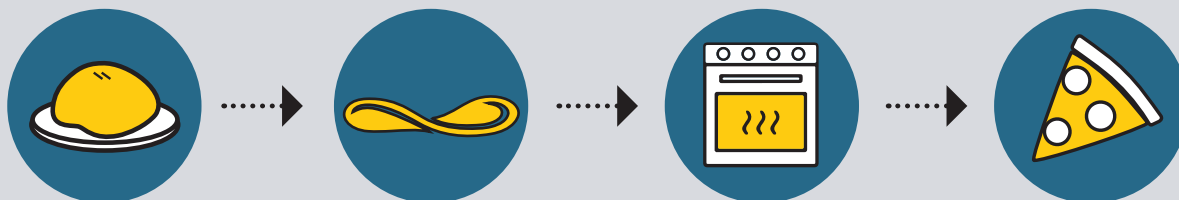
Coloque la parte superior del bollo de masa sobre la mesada espolvoreada. Espolvoree la parte inferior del bollo de masa con harina.

Coloque las manos una al lado de la otra, tratando de replicar la curva del bollo de masa y presione hacia abajo desde el centro hacia el frente, moviendo los gases dentro de la masa hacia la corteza.

Gire la masa y repita el proceso.

Una vez que la masa tenga aproximadamente 20 cm de diámetro, muévela hacia la parte posterior de su mano y gire la pizza, tratando de estirla con la otra mano en la dirección opuesta. Es importante estirar la parte externa de la masa evitando estirar el centro. Cuanto más delgado sea el centro, mayores serán las probabilidades de perforar la pizza al girarla en el horno.

Una vez que la masa haya alcanzado el diámetro de 40 cm, coloque la parte superior de la masa hacia abajo sobre una paleta de madera ligeramente espolvoreada con harina. No espolvoree demasiado la paleta, ya que el exceso de harina se quemará en el horno y le dará un sabor amargo a la pizza. El exceso de harina también puede evitar que la corteza se cocine correctamente al crear una capa aislante entre el piso del horno y la corteza.



Hornear

La temperatura para hacer pizza al estilo neoyorquino es de entre 260 °C y 293 °C y la pizza debe hornearse durante 7 a 10 minutos. Es importante asegurarse de que el horno haya alcanzado la temperatura establecida durante al menos 30 minutos antes de usarlo o este podría enfriarse rápidamente y ralentizar el proceso.

Cuando la pizza esté lista para hornearse, transfírela de la paleta al piso del horno y déjela hornear durante unos 3 a 4 minutos. Es importante mantener la puerta cerrada durante este primer paso para evitar la pérdida de temperatura. En este punto, es necesario revisar la parte inferior de la pizza para asegurarse de que no esté demasiado dorada y se separe de la cubierta. La pizza se rotará 180 grados y se horneará durante el tiempo adicional necesario para alcanzar el color dorado de la corteza y el queso derretido perfecto.

Al sacar la pizza del horno, recuerde inspeccionar la parte inferior para asegurarse de que no esté quemada ni perforada y coloque la pizza en una rejilla de enfriamiento para mitigar la humedad y el vapor de la pizza caliente. La humedad y el vapor suavizarán la corteza.

La mejor manera de colocar la pizza en una caja es usar separadores para pizza a fin de crear una capa entre la caja y la pizza. Trate de evitar la bandeja de aluminio clásica, ya que esta transfiere el calor y hace que la pizza se enfríe rápidamente.