



**Molinos
Modernos**

Recetario especial harina para pizza

Aperitivo / Principal / Postre



Pizza

Hacer nosotros mismos la masa de la pizza es uno de los grandes secretos para que el resultado sea estupendo. Es importante calcular bien las proporciones de cada ingrediente.



Preparación:

1. Pesar los ingredientes con la ayuda de una pesa digital.
2. Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro de la misma colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos disolver bien todos los ingredientes que colocamos al centro de la piletta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar masa.
5. Amasar durante 10 a 15 minutos aplicando la fuerza necesaria para obtener una masa homogénea y desarrollada (Elástica).
6. Dividir la masa del peso deseado y bolear.
7. Dejar las piezas en reposo durante 30 minutos bien tapadas con plástico.
8. Estirar la masa al grosor deseado y decorar con los ingredientes deseados.
9. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F).

Ingredientes

Ingredientes	Onzas
Harina especial para pizza	16
Agua	96
Aceite o manteca	08
Levadura fresca	048
Sal	028
Azúcar	032

Rendimiento

Rendimiento	16 onzas
Pizza pequeña / 9 onzas	3
Pizza mediana / 14 onzas	2
Pizza grande / 20 onzas	1

Nudos con queso

Son riquísimos y fáciles de hacer, los nudos con queso son estupendos para aperitivos. Su combinación de masa para pizza y aceite los hace suaves y blanditos.



Preparación:

1. Pesar los ingredientes con la ayuda de una pesa digital.
2. Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro de la misma colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos disolver bien todos los ingredientes que colocamos al centro de la piletta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
5. Amasar durante 10 a 15 minutos aplicando la fuerza necesaria para obtener una masa homogénea y desarrollada (Elástica).
6. Dividir la masa del peso deseado y bolear.
7. Dejar las piezas en reposo durante 30 minutos bien tapadas con plástico.
8. Figurar las piezas en forma de nudos y colocar en bandejas previamente engrasadas.
9. Barnizar los nudos con huevo y colocar queso parmesano sobre los mismos.
10. Dejar en fermentación durante 1 hora aproximadamente o hasta que dupliquen su tamaño.
11. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F)

Ingredientes

	Onzas
Harina especial para pizza	16
Agua	9.6
Aceite o manteca	0.8
Levadura fresca	0.48
Sal	0.28
Azúcar	0.32

Rendimiento

Nudos de 1 onza cada uno	27
--------------------------	----

Calzone

El calzone es una versión cerrada de la pizza. Con forma de empanada gigante, en el puedes utilizar varios ingredientes: queso mozzarella, tomate, salami, jamón y muchos más.



Preparación:

1. Pesar los ingredientes con la ayuda de una pesa digital.
2. Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro de la misma colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos disolver bien todos los ingredientes que colocamos al centro de la piletta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
5. Amasar durante 10 a 15 minutos aplicando la fuerza necesaria para obtener una masa homogénea y desarrollada (Elástica).
6. Dividir la masa del peso deseado y bolear.
7. Dejar las piezas en reposo durante 30 minutos bien tapadas con plástico.
8. Estirar las piezas del grosor deseado y rellenar con los ingredientes deseados, sellar el calzone como en forma de empanada.
9. Barnizar el producto con huevo y colocar queso parmesano sobre los mismos si lo desea.
10. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F)

Ingredientes

Ingredientes	Onzas
Harina especial para pizza	16
Agua	9.6
Aceite o manteca	0.8
Levadura fresca	0.48
Sal	0.28
Azúcar	0.32

Rendimiento

Rendimiento	16 onzas
Calzone de 4 onzas cada uno	7

Focaccia

La focaccia es un producto horneado elaborado con masa de harina, aceite de oliva y agua. En Italia, la focaccia se usa como una deliciosa alternativa al pan.



Preparación:

1. Pesar los ingredientes con la ayuda de una pesa digital.
2. Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro de la misma colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos disolver bien todos los ingredientes que colocamos al centro de la piletta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
5. Amasar durante 10 a 15 minutos aplicando la fuerza necesaria para obtener una masa homogénea y desarrollada (Elástica).
6. Colocar la masa en un recipiente hermético y tapar bien, reservar la masa en refrigeración por 15 h.
7. Sacar de refrigeración y dejar fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
8. Colocar la masa en una bandeja y estirar hasta el grosor deseado, decorar con los ingredientes de su preferencia.
9. Fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
10. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F)

Ingredientes

	Onzas
Harina especial para pizza	16
Agua	9.3
Aceite de oliva	1.3
Vinagre	0.08
Levadura fresca	0.3
Sal	0.3
Azúcar	0.3

Rendimiento

	16 onzas
Bandeja (30X45 cm) 275 Oz de masa	1
Bandeja (45X60 cm) 55 Oz de masa	0.5

Encane- lados

Los deliciosos postres de canela existen desde la década de 1920. Estos ricos bocadillos dulces con canela son riquísimos para compartir en cualquier ocasión.



Preparación:

1. Pesar los ingredientes con la ayuda de una pesa digital.
2. Realizar una piletta con la harina sobre la mesa de trabajo, al centro de la misma colocar todos los demás ingredientes.
3. Con la ayuda de los dedos disolver bien todos los ingredientes que colocamos al centro de la piletta.
4. Ya disueltos los ingredientes incorporar poco a poco la harina hasta formar una masa.
5. Amasar durante 10 a 15 minutos aplicando la fuerza necesaria para obtener una masa homogénea y desarrollada (Elástica).
6. Colocar la masa en un recipiente hermético y tapar bien, reservar la masa a temperatura ambiente por 45 minutos.
7. Sacar del recipiente y estirar la masa con la ayuda de aceite vegetal hasta llenar la bandeja. Con una brocha barnizar con el mismo aceite.
8. Fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
9. Colocar azúcar y canela sobre la superficie de la plancha y hornear de 6 a 8 minutos a 220°C 428°F.
10. Al salir del horno cortar las piezas del tamaño deseado.

Ingredientes

	Onzas
Harina especial para pizza	16
Agua	9.3
Aceite vegetal	1.3
Vinagre	0.08
Levadura fresca	0.6
Sal	0.25
Azúcar	0.3
Canela en polvo	A/G

Rendimiento

	16 onzas
Bandeja (30X45 cm) 28 Oz de masa	1
Bandeja (45X60 cm) 56 Oz de masa	0.5

