



*Recetario
especial*



*Harina
para pizza*





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.
2. Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar por 5 min.
3. Sacar la masa y dejar reposar de 5 a 10 min.
4. Dividir y pesar la masa según el tamaño deseado y dejar reposar por 30 min.
5. Estirar la masa y colocar sobre el molde.
6. Decorar la pizza con los ingredientes deseados.
7. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F).

Ingredientes	%	Libras	Ozcas	Libras	Ozcas
Harina especial para pizza	100	1		5	
Agua	60		9.6	3	
Aceite o manteca	5		0.8		4.00
Levadura fresca	3		0.48		2.40
Sal	1.8		0.28		1.44
Azúcar	2		0.32		1.60

Rendimiento	1 libra	5 libras
Pizza pequeña / 9 onzas	3	15
Pizza mediana / 14 onzas	2	9
Pizza grande / 20 onzas	1	5



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.
2. Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar por 5 min.
3. Sacar la masa y dejar reposar de 5 a 10 min.
4. Dividir, pesar y bolear la masa según el tamaño deseado y dejar reposar por 30 min.
5. Figurar en forma de nudos, barnizar con huevo y colocarle queso parmesano en la superficie.
6. Fermentar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
7. Hornear de 6 a 8 minutos a 200 °C (390°F).

Ingredientes	%	Libras	Onzas	Libras	Onzas
Harina especial para pizza	100	1		5	
Agua	60		9.6	3	
Aceite o manteca	5		0.8		4.00
Levadura fresca	3		0.48		2.40
Sal	1.8		0.28		1.44
Azúcar	2		0.32		1.60

Rendimiento	1 libra	5 libras
Nudos de 1 onza cada uno	27	137



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, entre otros.

Preparación:

1. Pesar los ingredientes.
2. Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar por 5 min.
3. Sacar la masa y dejar reposar de 5 a 10 min.
4. Dividir y pesar la masa según el tamaño deseado y dejar reposar por 30 min.
5. Estirar la masa y colocar relleno de su preferencia al centro y sellar como calzone.
6. Barnizar el Calzone con huevo y colocar queso parmesano si lo desea.
7. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F).

Ingredientes	%	Libras	Onzas	Libras	Onzas
Harina especial para pizza	100	1		5	
Agua	60		9.6	3	
Aceite o manteca	5		0.8		4.00
Levadura fresca	3		0.48		2.40
Sal	1.8		0.28		1.44
Azúcar	2		0.32		1.60

Rendimiento	1 libra	5 libras
Calzone de 4 onzas cada uno	7	34



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.
2. Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar por 5 min.
3. Sacar la masa, colocar en un recipiente hermético con aceite y dejar reposar de 15 a 18 horas en refrigeración bien tapado.
4. Sacar de refrigeración y dejar fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
5. Estirar la masa con la ayuda de aceite de oliva hasta llenar la bandeja y decorar con vegetales al gusto.
6. Fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
7. Hornear de 6 a 8 minutos a 220 °C (428°F).

Ingredientes	%	Libras	Onzas	Libras	Onzas
Harina especial para pizza	100	1		5	
Agua	58		9.3	2	14.4
Aceite de oliva	8		1.3		6.4
Vinagre	0.5		0.08		0.4
Levadura fresca	2		0.3		1.6
Sal	2		0.3		1.6
Azúcar	2		0.3		1.6

Rendimiento	1 libra	5 libras
Bandeja 30x45 cm con 27.5 oz de masa	1	5
Bandeja 30x60 cm con 55 oz de masa	0.5	2.5



Encanelados

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

Preparación:

1. Pesar los ingredientes.
2. Incorporar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar por 5 min.
3. Sacar la masa, colocar en un recipiente hermético con aceite y dejar reposar de 45 a 60 min a temperatura ambiente bien tapado.
4. 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.
5. Fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
6. Colocar azúcar y canela en polvo en la superficie de la plancha y hornear de 6 a 8 min a 220 °C (428°F)
7. Al salir del horno cortar las piezas del tamaño deseado.

Ingredientes	%	Libras	Oz	Libras	Oz
Harina especial para pizza	100	1		5	
Agua	58		9.3	2	14.4
Aceite vegetal	8		1.3		6.4
Vinagre	0.5		0.08		0.4
Levadura fresca	4		0.6		3.2
Sal	1.6		0.25		1.3
Azúcar	2		0.3		1.6
Canela en polvo	A/G		A/G		A/G

Rendimiento	1 libra	5 libras
Bandeja 30x45 cm con 28 oz de masa	1	5
Bandeja 45x60 cm con 56 oz de masa	0.5	2.5

