

Lees bij de volgende tekst eerst de vraag voordat je de tekst zelf raadpleegt.

Tekst 11

LA PIZZA PERFECTA

En el tiempo en el que esperas a que te llegue una pizza fría a domicilio, puedes hacer una casera para chuparte los dedos. Deja el teléfono y ponte el delantal.

LA MASA: La puedes comprar hecha, pero si quieres convertirte en un pizzero verdadero, esto es lo que tienes que hacer.



Forma un disco de masa

Pon una bola de masa sobre una superficie y enharínala. Apoya las puntas de los dedos de una mano a un par de centímetros del borde, empuja abajo y hacia el exterior, mientras la haces rotar con la otra mano.

Estírala

A medida que se ensanche la masa, presiona con las palmas de las manos hasta obtener un disco de unos 25 cm de diámetro.

Usa los nudillos

Coge la masa con los puños, colocados a unos centímetros del borde. Pásate la masa de una mano a la otra, rotándola. Cuando tenga unos 30 cm de anchura, pásala a una pala de pizzero.

LOS INGREDIENTES: Te ayudamos en la elección.

Improvisa

Entra en el supermercado o abre tu nevera y deja que los productos de temporada sean tu fuente de inspiración. Por ejemplo, verduras autóctonas en primavera o verano, o verduras en conserva de la despensa en otoño e invierno.

Prepara bien los ingredientes

Como la masa fina se cuece enseguida (ocho o nueve minutos), ten en cuenta el tiempo de cocción que necesitará la cobertura. Corta las verduras muy finas y haz lonchas finas de los embutidos para potenciar al máximo la caramelización y el sabor.

Haz un ejercicio de moderación

Para conseguir una pizza crujiente y fácil de coger, límitate en la distribución de la cobertura. No quieres ingredientes que aplastan la pizza. Échalos con moderación y bien repartidos, de modo que cada bocado de la pizza tenga un poco de todo.

adaptado de: Menshealth.es, febrero de 2015