



[cocina lab.]

The Peruvian Cooking School

PIZZA EN CASA

LUIGI DI DOMENICO

[@luigi.di.domenico](https://www.instagram.com/luigi.di.domenico)



PIZZA EN CASA

Ingredientes

- 1000gr de harina
- 600gr de agua
- 3gr levadura fresca
- 25gr de sal



PIZZA EN CASA

Preparación

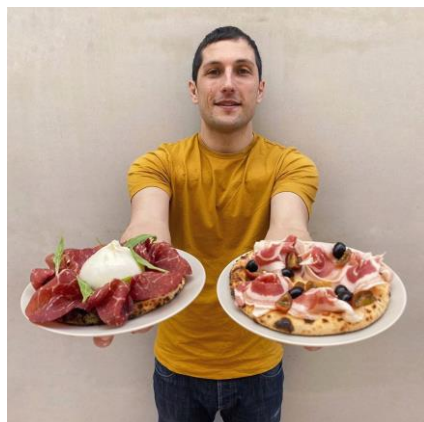
PARA FERMENTAR

1. Amasar energicamente los ingredientes durante 10 minutos.
2. Reposar la masa por 30 minutos.
3. Porcionar.
4. Fermentar por 2 horas a temperatura ambiente, dentro de un recipiente cerrado.
5. Fermentar por 24 horas en el refrigerador.

PARA LA PRESENTACIÓN

Precalentar el horno a temperatura máxima 30 minutos antes de hornear.

1. Estirar la masa.
2. Agregar salsa de tomate y hornear 5-7 minutos.
3. Agregar los toppings de la pizza, y hornear hasta que el queso dore.



COCINA LAB.

2020