



Pizza napoletana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza napolitana



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparación: 20 minutos
(más 2 horas de reposo y hasta 5 días de refrigeración)

🕒 Cocción: 2 minutos por pizza

🍷 Para hacer 4 pizzas

Masa

570 g de harina panadera o harina común de fuerza
2 cucharaditas de sal fina
1 cucharadita de levadura seca instantánea
375 ml de agua fría
Mezcla de sémola para espolvorear (véase NOTA)
Aceite de oliva para servir

Salsa

400 g de tomates troceados en lata
1 cucharadita de sal

Ingredientes

340 g de mozzarella de búfala fresca, escurrida y a trozos pequeños
Hojas de un ramillete de albahaca, sin el tallo
Aceite de oliva para servir

Prepara la masa

1. *Añade la harina, la sal y la levadura en el bol de una amasadora. Con el accesorio de gancho acoplado, mezcla hasta combinar los ingredientes. Agrega el agua y amasa a baja velocidad durante 5-6 minutos o hasta que la masa quede lisa y elástica.*
2. *Cubre el bol con film y deja que la masa repose en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que haya doblado de tamaño.*
3. *Lleva la masa a una superficie ligeramente enharinada y divídela en 4 partes de 240 g cada una. Forma una bola lisa con cada una.*
4. *Espolvorea ligeramente con la mezcla de sémola dos bandejas para horno y coloca las bolas de masa dejando 10 cm de separación. Rocía cada bola con un poco de aceite y extiéndelo para untarlas por completo. Cubre las bandejas con film y déjalas en el frigorífico como mínimo 6 horas y como máximo 5 días.*

Prepara la salsa

1. *Tritura los tomates con la sal hasta obtener una textura sin grumos.*

Prepara las pizzas

1. *Justo antes de cocinar, retira la masa del frigorífico y, sin destaparla, deja que repose 1 hora a temperatura ambiente.*

2. *Aproximadamente 20 minutos antes de que la masa haya terminado de reposar, selecciona el ajuste para pizza a la leña y precalienta el horno (el precalentado puede durar hasta 20 minutos).*
3. *Usa un rascador para levantar una de las bolas y colocarla en la mezcla de sémola para cubrirla por los dos lados. Mantén el resto de la masa envuelta para evitar que se seque. Presiona la masa con delicadeza. Hazlo desde el centro hacia afuera para crear un círculo de 20 cm con bordes de 2 cm. Espolvorea la pala con un poco de la mezcla de sémola. Transfiere con cuidado la masa a la pala y sacude el exceso de mezcla de sémola.*
4. *Extiende un cuarto de la salsa uniformemente sobre la masa, pero deja bordes de 1-2 cm. Distribuye un cuarto de la mozzarella y la albahaca sobre la salsa.*
5. *Lleva la pizza al horno y cócinala 2 minutos o hasta que la corteza tenga manchas tostadas y el queso se haya fundido. Añade un chorrito de aceite de oliva.*
6. *Transfiere la pizza a una tabla de cortar, córtala en trozos y sirve inmediatamente. Repite el mismo proceso con la masa, la salsa y los ingredientes restantes.*

NOTA: Para preparar la mezcla de sémola, combina sémola y harina común a partes iguales. Guárdala en un recipiente hermético. Es preferible guardar la masa en el frigorífico entre 1 y 3 días, pero puede conservarse hasta 5 días.



Pizza gruesa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza gruesa



the Smart Oven® Pizaaiolo

 Preparación: 15 minutos
(más 2 horas de reposo y hasta 24 horas de refrigeración)

Cocción: 9 minutos por pizza

 Para hacer 2 pizzas

Masa

480 g de harina panadera o harina común de fuerza
2 cucharaditas de sal fina
1 cucharadita de levadura seca instantánea
250 ml de agua
1 cucharada de leche
1½ cucharada de aceite de oliva, más un chorrito para servir
Mezcla de sémola para espolvorear (véase NOTA)

Ingredientes

160 ml [de salsa para pizza](#)
160 g de queso mozzarella rallado
240 g de champiñones cortados en rodajas finas
125 g de mozzarella de búfala fresca, escurrida y cortada en cuatro trozos
Hojas de orégano fresco para servir

Prepara la masa

1. *Añade la harina, la sal, la levadura, el agua, la leche y el aceite en el bol de una amasadora. Con el accesorio de gancho acoplado, amasa a velocidad media durante 10 minutos o hasta que la masa quede lisa y elástica. Cubre el bol con film y deja que la masa repose en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que haya doblado de tamaño.*
2. *Lleva la masa a la encimera o superficie de trabajo y divídela en 2 partes de 395 g cada una. Forma una bola lisa con cada una y colócalas sobre una bandeja ligeramente aceitada dejando 10 cm de separación. Rocía cada bola con un poco de aceite y extiéndelo para untarlas por completo. Cúbrelas con film y refrigera entre 12 y 24 horas.*

Prepara las pizzas

1. *Justo antes de cocinar, retira la masa del frigorífico y, sin destaparla, deja que repose 1 hora a temperatura ambiente.*
2. *Aproximadamente 12 minutos antes de que la masa haya terminado de reposar, selecciona el ajuste de cocción media y precalienta el horno (el precalentado puede tardar hasta 12 minutos).*

3. *Trabaja con una bola a la vez. Apoya la base de la primera sobre la mezcla de sémola. Presiona la masa con delicadeza hasta crear un círculo de 15 cm con bordes de 2 cm. Estírala delicadamente hasta formar un círculo de 25-30 cm.*
4. *Espolvorea la pala con un poco de la mezcla de sémola. Transfiere con cuidado la masa a la pala y sacude el exceso de mezcla de sémola.*
5. *Esparce la mitad de la salsa para pizza sobre la masa, pero deja bordes de 1-2 cm. Distribuye la mitad de la mozzarella rallada y la mitad de los champiñones.*
6. *Lleva la pizza al horno y cocínala 9 minutos o hasta que la base esté dorada y crujiente, y el queso se haya fundido.*
7. *Para servir, completa la pizza con la mozzarella fresca y el orégano. Repite el mismo proceso con la masa, la salsa y los ingredientes restantes.*

NOTA: Para preparar la mezcla de sémola, combina sémola y harina común a partes iguales. Guárdala en un recipiente hermético.



Masa para pizza napolitana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Masa para pizza napolitana



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparación: 20 minutos
(más 2 horas de reposo y hasta 5 días de refrigeración)

🍴 Para preparar 4 bolas de 240 g

Ingredientes

570 g de harina panadera
2 cucharaditas de sal fina
1 cucharadita de levadura seca instantánea

375 ml de agua fría
Mezcla de sémola (partes iguales de sémola
y harina panadera) para espolvorear
Aceite de oliva para servir



Paso 1: Añade la harina, la sal y la levadura en el bol de una amasadora. Con el accesorio de gancho acoplado, mezcla hasta combinar los ingredientes. Agrega el agua y amasa a baja velocidad durante 5-6 minutos o hasta que la masa quede lisa y elástica.

Cubre el bol con film y deja que la masa repose en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que haya doblado de tamaño.



Paso 2: Lleva la masa a una superficie ligeramente enharinada y divídela en 4 partes de 240 g cada una. Con un poco de harina en las manos, forma una bola uniforme con cada parte.



Paso 3: Espolvorea ligeramente con la mezcla de sémola dos bandejas para horno y coloca las bolas de masa dejando 10 cm de separación. Rocía cada bola con un poco de aceite y extiéndelo para untarlas por completo. Cubre las bandejas con film y déjalas en el frigorífico como mínimo 6 horas y como máximo 5 días. Lo ideal sería guardar la masa en el frigorífico entre 1 y 3 días, pero puede conservarse hasta 5 días.



Paso 4: Déjala reposar, aún envuelta, a temperatura ambiente durante 1 hora antes de usarla. Coloca una cantidad generosa de sémola en una superficie limpia. Usa un rascador para levantar una de las bolas. Mantén el resto de la masa envuelta para evitar que se seque.



Paso 5: Trabaja con una bola a la vez. Coloca ambos lados de la primera sobre la mezcla de sémola para recubrirla.



Paso 6: Presiona la masa con delicadeza. Hazlo desde el centro hacia afuera para crear un círculo de 15 cm con bordes de 2 cm. Después, estírala suavemente hasta formar un círculo de 25-30 cm.



Pizza fina y crujiente



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pizza fina y crujiente



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparación: 30 minutos (más 2½ de reposo)

🕒 Cocción: 7 minutos por pizza

🍴 Para hacer 4 pizzas

Masa

300 g de harina panadera o harina común de fuerza

60 g de sémola fina

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de levadura seca instantánea

200 ml de agua tibia

1½ cucharada de aceite de oliva virgen extra,
más un chorrito para servir

Mezcla de sémola para espolvorear (véase NOTA)

Ingredientes

330 ml [de salsa para pizza](#)

320 g de queso mozzarella rallado

200 g de pepperoni, cortado en rodajas finas

160 g de champiñones, cortados en rodajas finas

120 g de lonchas de jamón

½ cebolla roja, cortada en rodajas finas

Hojas de albahaca fresca para servir

Prepara la masa

1. *Añade la harina, la sémola, la sal y la levadura en un bol grande para amasadora. Agrega el agua y el aceite. Con el accesorio de gancho acoplado, amasa durante 10 minutos o hasta que la masa quede lisa y elástica.*
2. *En un bol grande aceitado, coloca la masa y dale la vuelta para cubrirla bien de aceite. Cubre el bol con film y deja que la masa repose en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 2 horas o hasta que haya doblado de tamaño.*
3. *Lleva la masa a una superficie ligeramente enharinada y divídela en 4 partes de 150 g cada una. Forma una bola lisa con cada una y colócalas sobre una bandeja ligeramente aceitada dejando 10 cm de separación. Rocía cada bola con un poco de aceite y extiéndelo para untarlas por completo. Cúbrelas con film y deja reposar durante 30 minutos.*

Prepara las pizzas

1. *Aproximadamente 15 minutos antes de que la masa haya terminado de reposar, selecciona el ajuste para pizzas finas y crujientes, y precalienta el horno (el precalentado puede tardar hasta 14 minutos).*
2. *Espolvorea una pequeña cantidad de mezcla de sémola sobre la superficie de trabajo. Con un rodillo, extiende una de las bolas de masa para formar un círculo de 25 cm.*
3. *Transfiere con cuidado la masa a la pala y sacude el exceso de mezcla de sémola.*
4. *Esparce un cuarto de la salsa para pizza sobre la masa que acabas de estirar. Distribuye un cuarto de la mozzarella y de los ingredientes restantes.*
5. *Lleva la pizza al horno y cócinala 7 minutos o hasta que la corteza esté dorada y crujiente, y el queso se haya fundido.*
6. *Transfiere la pizza a una tabla de cortar, decora con la albahaca, córtala en trozos y sirve inmediatamente. Repite el mismo proceso con la masa y los ingredientes restantes.*

NOTA: Para preparar la mezcla de sémola, combina sémola y harina común a partes iguales. Guárdala en un recipiente hermético.



Pizza a la sartén



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza a la sartén



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparación: 10 minutos (y hasta 24 horas de reposo)

🕒 Cocción: 18 minutos

🍴 Para hacer 1 pizza

Masa que no se trabaja

- 125 ml de agua
- 80 ml de leche
- 255 g de harina panadera o harina común de fuerza
- 1½ cucharadita de sal fina
- ½ cucharadita de levadura seca instantánea
- 1 cucharada de aceite de oliva para recubrir la fuente
- Mezcla de sémola para espolvorear (véase NOTA)

Ingredientes

- 125 ml [de salsa para pizza](#)
- 170 g de queso mozzarella rallado
- 50 g de pepperoni, cortado en rodajas finas
- 50 g de champiñones, cortados en rodajas finas
- ½ cebolla roja, cortada en rodajas finas
- ½ pimiento verde, cortado en rodajas finas
- 1 salchicha italiana pequeña (picante o suave), sin la piel y desmenuzada

Prepara la masa

1. *Coloca el agua y la leche en un bol grande. Añade la harina, la sal y la levadura. Mezcla con una cuchara de madera para combinar bien todo.*
2. *Cubre el bol con film y deja que la masa repose a temperatura ambiente entre 12 y 24 horas.*

Prepara la pizza

1. *Lleva la masa a una superficie enharinada. Forma una bola lisa.*
2. *Rocía la base de la fuente para pizza con el aceite. Coloca la masa en la fuente y dale la vuelta para cubrirla de aceite uniformemente. Presiona la masa para que quede lo más fina posible. Engrasa la fuente con el aceite. La masa no ocupará toda la fuente en este momento. Cubre la fuente con film y déjala reposar a temperatura ambiente durante 2 horas o hasta que la masa haya aumentado de tamaño y se haya extendido hacia los bordes de la fuente.*
3. *Aproximadamente 15 minutos antes de que la masa haya terminado de reposar, selecciona el ajuste para pizza a la sartén y precalienta el horno (el precalentado puede tardar hasta 14 minutos).*

4. *Con la punta de los dedos, presiona para extender la masa hacia los bordes de la fuente. Explota las burbujas grandes que aparezcan y mantén el grosor lo más uniforme que puedas.*
5. *Esparce la salsa de la pizza sobre la masa, pero deja un borde del tamaño que desees. Espolvorea el queso y añade los ingredientes restantes.*
6. *Usa el mango para llevar la fuente al horno. Cocina la pizza 18 minutos o hasta que la corteza esté dorada y crujiente, y el queso se haya fundido.*
7. *Retira la fuente para pizza usando el mango y colócala sobre una superficie resistente al calor. Deja que la pizza repose 5 minutos en la fuente antes de servirla.*

NOTA: Para preparar la mezcla de sémola, combina sémola y harina común a partes iguales. Guárdala en un recipiente hermético.



Pizza bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza blanca



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparación: 30 minutos
(más 2 horas de reposo y hasta 5 días en el frigorífico)

🕒 Cocción: 2 minutos por pizza

🍷 Para hacer 4 pizzas

Masa

570 g de harina panadera o harina común de fuerza
2 cucharaditas de sal fina
1 cucharadita de levadura seca instantánea
375 ml de agua fría
Mezcla de sémola para espolvorear (véase NOTA)
Aceite de oliva para servir

Ingredientes

180 g de crème fraîche (nata fresca para cocinar)
2 dientes de ajo machacados
Sal para sazonar
Pimienta negra recién molida para condimentar
4 patatas baby Desiree de unos 115 g cada una
125 g de queso fontina rallado
Hojas de 2-3 ramas de romero fresco
Aceite de oliva para servir
Sal gruesa en escamas para espolvorear

Prepara la masa

1. *Añade la harina, la sal y la levadura en el bol de una amasadora. Con el accesorio de gancho acoplado, mezcla hasta combinar los ingredientes. Agrega el agua y amasa a baja velocidad durante 5-6 minutos o hasta que la masa quede lisa y elástica.*
2. *Cubre el bol con film y deja que la masa repose en un lugar cálido y sin corrientes de aire durante 1 hora o hasta que haya doblado de tamaño.*
3. *Lleva la masa a una superficie ligeramente enharinada y divídela en 4 partes de 240 g cada una. Forma una bola lisa con cada una.*
4. *Espolvorea ligeramente con la mezcla de sémola dos bandejas para horno y coloca las bolas de masa dejando 10 cm de separación. Rocía cada bola con un poco de aceite y extiéndelo para untarlas por completo. Cubre las bandejas con film y déjalas en el frigorífico como mínimo 6 horas y como máximo 5 días.*

Prepara las pizzas

1. *Justo antes de cocinar, retira la masa del frigorífico y, sin destaparla, deja que repose 1 hora a temperatura ambiente.*
2. *Aproximadamente 20 minutos antes de que la masa haya terminado de reposar, selecciona el ajuste para pizza a la leña y precalienta el horno (el precalentado puede tardar hasta 20 minutos).*
3. *En un bol pequeño, combina la nata fresca y el ajo. Condimenta con sal y pimienta.*

4. *Utiliza una mandolina para cortar las patatas en rodajas muy finas.*
5. *Usa un rascador para levantar una de las bolas y colocarla en la mezcla de sémola para cubrirla por los dos lados. Mantén el resto de la masa envuelta para evitar que se seque. Presiona la masa con delicadeza. Hazlo desde el centro hacia afuera para crear un círculo de 15 cm con bordes de 2 cm. Después, estírala suavemente hasta formar un círculo de 25-30 cm. Espolvorea la pala con un poco de la mezcla de sémola. Transfiere con cuidado la masa a la pala y sacude el exceso de mezcla de sémola.*
6. *Extiende un cuarto de la mezcla de nata fresca sobre la masa, pero deja bordes de 1-2 cm. Coloca las patatas en una sola capa, superponiéndolas un poco, sobre la nata. Espolvorea por encima un cuarto del queso fontina y el romero.*
7. *Lleva la pizza al horno y cocínala 2 minutos o hasta que la corteza tenga manchas tostadas, el queso se haya fundido y las patatas estén cocidas.*
8. *Coloca la pizza en una tabla de cortar, rocía con el aceite y espolvorea las escamas de sal. Córdala y sírvela. Repite el mismo proceso con la masa y los ingredientes restantes.*

NOTA: Para preparar la mezcla de sémola, combina sémola y harina común a partes iguales. Guárdala en un recipiente hermético. Para que las patatas se cocinen todas por igual, debes cortarlas tan finas que queden translúcidas. Puedes usar queso gruyere, provolone y gouda en vez del fontina. Es preferible guardar la masa en el frigorífico entre 1 y 3 días, pero puede conservarse hasta 5 días.



Filetes de coliflor tostados con salsa de limón y hierbas



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Filetes de coliflor tostados con salsa de limón y hierbas

🕒 Preparación: 20 minutos

🕒 Cocción: 6 minutos

🍴 Porciones: 2-4



the Smart Oven® Pizzaiolo

Salsa de limón y hierbas

- 60 g de hojas de perejil plano cortadas de forma gruesa
- 1½ cucharada de eneldo cortado de forma gruesa
- 2 dientes de ajo troceados
- 1 chalota pequeña troceada
- 1 cucharada de alcaparras enjuagadas y escurridas
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1½ cucharada de zumo de limón
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 80 ml de aceite de oliva

Filetes de coliflor

- 1 coliflor grande (1 kg)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal para sazonar
- Pimienta negra recién molida para condimentar

Prepara la salsa de limón y hierbas

1. *Selecciona 400 °C en el horno y precaliéntalo mientras preparas la salsa. El precalentado puede durar hasta 20 minutos.*
2. *Coloca el perejil, el eneldo, el ajo, la chalota, las alcaparras, la ralladura y el zumo de limón, la pimienta y la sal en el bol de un procesador de alimentos. Tritura hasta que los ingredientes estén troceados y combinados.*
3. *Con el motor en funcionamiento, añade el aceite lentamente. Tritura durante 45 segundos aproximadamente. Si es necesario, pausa para incorporar la mezcla adherida a las paredes del bol. Transfiere la salsa a un bol pequeño, cúbrelo y reserva.*

Cocina los filetes de coliflor

1. *Retira las hojas y corta la base de la coliflor, sin dañar el centro. Con un cuchillo grande, corta la coliflor desde la parte superior a la base para obtener tres filetes de 2 cm de grosor. Unta ambos lados de los filetes con la mitad del aceite y salpimienta.*
2. *Lleva la fuente para pizza al horno usando el mango y espera un par de minutos para que se caliente. Retira la fuente y rocíala con el aceite restante. Coloca con cuidado los filetes de coliflor en la fuente caliente y vuelve a introducirla en el horno. Deja que se cocinen durante 3 minutos. Dale la vuelta a la coliflor con cuidado y déjala que siga cocinándose otros 2-3 minutos o hasta que esté dorada y bien hecha.*
3. *Retira la fuente usando el mango y colócala sobre una superficie resistente al calor. Sirve la coliflor con la salsa de limón y hierbas por encima.*



Salsa para pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Salsa para pizza



 Preparación: 5 minutos

Cocción: 50 minutos

 Cantidad: 500 ml

800 g de tomates enteros sin piel en lata
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo machacados
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de orégano seco
Una pizca de copos de chile secos

1. Tritura los tomates en un procesador de alimentos hasta que tenga una textura uniforme, sin grumos.
2. Calienta el aceite en una sartén pequeña a fuego medio. Añade el ajo y cocínalo a fuego lento sin dejar de remover durante 30 segundos o hasta que desprenda su aroma. Incorpora los tomates, la sal, el orégano y el chile. Remueve para combinar todo.
3. Deja que hierva lentamente, removiendo de vez en cuando, durante 45 minutos o hasta que la salsa se haya reducido hasta la mitad. Deja que se enfríe y guárdala en un recipiente hermético dentro del frigorífico durante un máximo de 4 días. Si sobra salsa, puedes congelarla hasta 3 meses.



Consejos y trucos para preparar la pizza perfecta



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Consejos y trucos para preparar la pizza perfecta



the Smart Oven® Pizzaiolo



Masa

- Utiliza una báscula de cocina para medir con mayor precisión los ingredientes y la masa.
- Usa harina panadera o harina común de fuerza para conseguir mejores resultados.
- La cantidad de hidratación necesaria podría variar según la marca de la harina. Si la masa se pega demasiado, añade más harina, 1 cucharada cada vez, y amasa hasta incorporarla antes de agregar más.
- Retira la masa del frigorífico aproximadamente 1 hora antes de usarla. La masa puede reposar a temperatura ambiente hasta 2 horas antes de su uso.
- Utiliza una mezcla a partes iguales de sémola y harina panadera para enharinar la superficie de trabajo, la masa y las manos.
- Intenta usar la menor cantidad posible. Si utilizas demasiada mezcla de sémola, se quemará en la base de la pizza y esta sabrá amarga.
- Puedes congelar la masa para pizza hasta 1 mes en recipientes herméticos o bolsas con sistema de cierre. Deja que la pizza se descongele durante la noche en el frigorífico.
- Asegúrate de que la pala siempre esté fría para evitar que la masa se pegue.



Ingredientes

- Seca el queso suave dando toquecitos con papel de cocina para eliminar el exceso de líquidos.
- Si añades demasiado queso o salsa, la masa podría quedar blanda o poco hecha.
- Rocía la pizza con aceite de oliva justo antes de servirla.
- Si los ingredientes se queman mientras la horneas, añádelos a mitad del proceso de cocción.



Moldeado

- **Pizza napolitana:** con las manos ligeramente enharinadas presiona la masa hasta formar un círculo y deja un borde de 2 cm. Presiona el centro de la masa con la palma de la mano para aplanarla. Coloca una mano extendida en la parte interior del borde, después estira y gira la masa con delicadeza hasta darle forma redonda. La masa debería tener 2-3 mm de grosor.
- **Pizza mediana:** con las puntas de los dedos ligeramente enharinadas presiona la masa hasta formar un círculo y deja un borde de 2 cm. Presiona el centro de la masa con la palma de la mano para aplanarla. Coloca una mano extendida en la parte interior del borde, después estira y gira la masa con delicadeza hasta darle forma redonda. Levanta la masa y déjala caer suavemente sobre los nudillos para estirar la base, pero no el borde.
- **Pizza fina y crujiente:** asegúrate de que haya suficiente mezcla de sémola en la encimera y sobre la masa. Esto evitará que la masa se pegue cuando la extiendas.
- **Pizza a la sartén:** asegúrate de que la base y los laterales de la fuente estén bien aceitados para que la masa no se pegue. Aplana la masa con la palma de la mano presionando con delicadeza. Cúbrela con film y déjala reposar el tiempo indicado en la receta. Estira la masa delicadamente hasta ocupar toda la fuente antes de añadir los ingredientes. Si notas burbujas de aire atrapadas bajo la base, elimínalas levantando la masa de la fuente.
- **Trabaja rápido:** una vez que le hayas dado forma a la masa, espolvorea la pala con un poco de la mezcla de sémola. Coloca la masa sobre la pala. Si la masa se pega, espolvorea la zona con un poco de la mezcla de sémola.
- **Masa que se encoge:** cuando la masa retrocede al estirla, se dice que la masa “se encoge”. Esto ocurre principalmente porque la harina tiene un alto contenido de proteínas. La mejor forma de lidiar con una masa que “se encoge” es cubrirla con un trapo húmedo y dejarla reposar 15 minutos. De este modo, consigues relajar las fibras de gluten activas que se comportan como minibandas elásticas que hacen retroceder la masa constantemente.