



Pizza margherita napoletana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza margarita napolitana



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora de reposo + 6 horas o hasta 4 días de fermentación

Tiempo de cocción: 2 minutos por pizza

 Raciones: 4 pizzas

Masa

20 oz/570 g (4½ tazas) de harina para pan (de fuerza)
1 cucharadita de levadura instantánea
4 cucharaditas de sal en grano
13 oz (370 ml) de agua fría del grifo
Mezcla de harina y sémola (en partes iguales), para formar la masa

Salsa

1 lata (28 oz /800 g) de tomates enteros pelados
1 cucharadita de sal en grano

Ingredientes

12 oz (340 g) de queso mozzarella de búfala, escurrido y cortado en trozos pequeños
1 manojo pequeño de hojas de albahaca
Aceite de oliva, para rociar sobre la pizza

Para hacer la masa:

1. Agregar la harina, la levadura y la sal al bol de una batidora de pedestal. Revolver para combinar.
2. Agregar el agua y amasar a velocidad baja hasta que la masa esté suave y elástica (de 5 a 6 minutos).
3. Cubrir el bol con envoltura de plástico y dejar que la masa leve en un lugar tibio y sin corrientes de aire hasta que duplique su volumen (de 45 a 60 minutos).
4. Dividir la masa en 4 trozos de 8 oz (240 g) y formar bollos. Espolvorear ligeramente dos charolas para hornear con la mezcla de sémola y poner los bollos de masa en las bandejas, dejando un espacio de 4" (10 cm) entre cada bollo. Agregar un poco de aceite en la parte superior de cada bollo y luego envolver bien cada bandeja con envoltura de plástico. Refrigerar durante al menos 6 horas o hasta 4 días.

Para hacer las pizzas:

1. Retirar la masa del refrigerador y dejarla reposar antes de usarla durante 1 hora, aún envuelta y a temperatura ambiente.
2. Para hacer la salsa, procesar los tomates (con su jugo) y la sal en una licuadora hasta que la mezcla quede suave. Transferir a un bol mediano, cubrir y dejar enfriar hasta que esté lista para usar.
3. Alrededor de 20 minutos antes de que la masa termine de reposar, seleccionar el ajuste WOOD FIRED (A leña)* y precalentar el horno (esto puede tardar hasta 20 minutos).
4. Espolvorear una cantidad generosa de mezcla de sémola sobre una superficie de trabajo limpia. Espolvorear una pequeña cantidad de mezcla de sémola sobre la pala para pizza y dejarla cerca.
5. Usar un raspador de masa para levantar un bollo de masa. Mantener la masa restante cubierta hasta que esté lista para usar. Cubrir la masa por ambos lados con la mezcla de sémola.
6. En una superficie de trabajo ligeramente enharinada, presionar suavemente la masa desde el centro hasta formar un círculo de 6" (15 cm), dejando un borde de 1" (2 cm). Estirar suavemente la masa en un círculo de 10" a 12" (25-30 cm) de diámetro.
7. Transferir con cuidado la masa a la pala para pizza, sacudiendo suavemente el exceso de mezcla de sémola en el proceso.
8. Extender 2 cucharadas de salsa de manera uniforme sobre la masa, dejando un borde de entre 1/2" y 1" (1-2 cm). Dispersar un cuarto del queso mozzarella sobre la salsa y decorar con varias hojas de albahaca.
9. Transferir la pizza al horno y hornear hasta que la corteza se dore y el queso se derrita (aproximadamente 2 minutos). Agregar un chorrito de aceite de oliva.
10. Transferir a una tabla de cortar, cortar y servir enseguida. Repetir la secuencia con los bollos de masa restantes.

*Este producto no utiliza madera ni subproductos de madera. El término "a leña" se refiere a las características específicas de desempeño térmico de este horno que replican las de un horno de ladrillo a leña.



Pizza de peperoni al estilo neoyorquino



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza de peperoni al estilo neoyorquino



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 8 a 24 horas de fermentación + 1 hora de reposo

Tiempo de cocción: 7 minutos por pizza

 Raciones: 2 pizzas

Masa

10.5 oz/ 300 g (2 ½ tazas) de harina para pan (de fuerza)
2 cucharaditas de azúcar
1½ cucharaditas de sal en grano
1 cucharadita de levadura instantánea
7 oz (200 ml) de agua a temperatura ambiente
2 cucharaditas de aceite de oliva
Mezcla de harina y sémola (en partes iguales), para formar la masa

Ingredientes

6 oz (170 g) de salsa para pizza (consultar la tarjeta de recetas)
8 oz (225 g) de queso mozzarella de leche entera, rallado y de baja humedad
55 g (20 a 24 rodajas) de peperoni

Para hacer la masa:

1. *Agregar la harina, el azúcar, la sal y la levadura al bol de una batidora de pedestal. Revolver para combinar.*
2. *Combinar el agua y el aceite de oliva, y agregar a la mezcla de harina. Amasar a velocidad baja de 8 a 10 minutos hasta que se forme una masa lisa. Revisar la masa aproximadamente a la mitad del amasado. La masa debe quedar pegajosa, pero solo un poco. Agregar más harina si es necesario, de 1 cucharada a la vez.*
3. *Dividir la masa en 2 trozos de 9 oz (225 g) y formar bollos. Poner los bollos de masa en una bandeja para hornear engrasada y cubrir bien con envoltura de plástico. Dejar reposar en el refrigerador de 8 a 24 horas.*

Para hacer las pizzas:

1. *Retirar la masa del refrigerador y dejarla reposar antes de usarla durante 1 hora, aún envuelta y a temperatura ambiente.*
2. *Alrededor de 15 minutos antes de que la masa termine de reposar, seleccionar el ajuste NEW YORK (Neoyorquina) y precalentar el horno (esto puede tardar hasta 15 minutos).*
3. *Transferir uno de los bollos de masa a una superficie ligeramente enharinada. Presionar suavemente la masa hacia los extremos hasta formar un círculo de 6" (15 cm), dejando un borde de 1" (2 cm). Estirar suavemente la masa en un círculo de 10" a 12" (25-30 cm) cm de diámetro.*
4. *Espolvorear ligeramente la pala para pizza con la mezcla de sémola. Luego transferir la masa a la pala.*
5. *Extender la mitad de la salsa de manera uniforme sobre la masa, dejando de 1/2" a 1" (1-2 cm) sin cubrir por el borde. Espolvorear con la mitad del queso y cubrir con la mitad del peperoni.*
6. *Transferir la pizza al horno. Hornearla hasta que el queso esté derretido y con manchas doradas, y la masa se dore (aproximadamente 7 minutos).*
7. *Transferir a una tabla de cortar, cortar y servir enseguida. Repetir la secuencia con la masa, salsa e ingredientes restantes.*



Pizza en molde suprema



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza en molde suprema



the Smart Oven® Pizzaiolo



Tiempo de preparación: 20 minutos + 8 a 24 horas de fermentación + 2 horas de reposo

Tiempo de cocción: 18 minutos



Raciones: 1 pizza

Masa

8.75 oz/(2 tazas) de harina para pan (de fuerza)
1½ cucharaditas de sal en grano
¾ de cucharadita de levadura instantánea
120 ml (½ taza) de agua a temperatura ambiente
60 ml (¼ de taza) de leche entera
1 cucharadita de aceite de oliva, más otras
2 cucharadas para cubrir la bandeja

Ingredientes

2/3 tazas (180 g) de salsa para pizza
(consultar la tarjeta de recetas)
6 oz (170 g) de queso mozzarella de leche entera,
rallado y de baja humedad
10 a 12 rodajas de pepperoni
2 oz (55 g) de champiñones en rodajas
20 g (¾ de taza) de cebolla morada en rodajas
50 g (½ taza) de pimientos rojos, verdes o ambos
10 g (2 cucharadas) de aceitunas negras en rodajas
2 oz (55 g) de salchicha italiana cruda (suave
o picante), desmenuzada en bolas de 3/4" (2 cm)

Para hacer la masa:

1. *Combinar la harina, la sal, la levadura, el agua, la leche y el aceite en un bol grande. El bol debe poder contener al menos cuatro veces el volumen de la masa para que pueda subir. Mezclar con una cuchara de madera hasta que no quede harina seca.*
2. *Cubrir bien el bol con envoltura de plástico y luego dejar reposar la masa a temperatura ambiente de 8 a 24 horas.*

Para hacer las pizzas:

1. *Usar una espátula o las manos ligeramente enharinadas para transferir la masa a una superficie de trabajo bien enharinada. Formar una bola con la masa.*
2. *Verter 2 cucharadas de aceite de oliva en el fondo del molde para pizza. Poner la masa en el molde y girarlo para cubrirlo de aceite de manera uniforme. Con la mano plana, presionar la masa para aplanarla lo más posible y esparcir el aceite por todo el fondo y los bordes del molde. A esta altura, la masa no alcanzará a llenar la sartén. Cubrir el molde con envoltura de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.*
3. *Alrededor de 15 minutos antes de que la masa termine de reposar, seleccionar el ajuste PAN (Molde) y precalentar el horno (esto puede tardar hasta 15 minutos).*

4. *Después de 2 horas, la masa debería haber subido y haberse extendido hacia el borde de la sartén. Usar las yemas de los dedos para presionar la masa hasta los bordes, haciendo estallar las burbujas grandes que aparezcan y manteniendo el grosor lo más uniforme posible. Levantar la masa con cuidado para asegurarse de que no haya burbujas de aire debajo.*
5. *Untar la salsa para pizza sobre la masa, dejando un espacio a gusto para el borde. Espolvorear con queso y cubrir con el resto de los ingredientes.*
6. *Con el asa, transferir el molde para pizza al horno y hornear hasta que la masa esté dorada y crujiente, y el queso se derrita y dore. El horneado tardará cerca de 18 minutos.*
7. *Con el asa, retirar el molde para pizza y dejarlo sobre una superficie resistente al calor. Dejar reposar la pizza en el molde durante 5 minutos antes de transferirla a una tabla de cortar. Cortar y servir inmediatamente.*

Consejo:

Agregue los ingredientes en el orden indicado para evitar que el pepperoni y los champiñones queden demasiado crujientes.



Pizza bianca napoletana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza bianca napolitana



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora de reposo + 6 horas o hasta 4 días de fermentación

Tiempo de cocción: 2 minutos por pizza

 Raciones: 4 pizzas

Masa

20 oz/570 g (4½ tazas) de harina para pan (de fuerza)
1 cucharadita de levadura instantánea
4 cucharaditas de sal en grano
13 oz (370 ml) de agua fría del grifo
Mezcla de harina y sémola (en partes iguales), para formar la masa

Ingredientes

4 papas amarillas baby (aprox. 4 oz/115 g)
6 oz (180 g) de crème fraîche (o crema mexicana)
1 cucharadita de ajo picado (de 1 a 2 dientes)
Sal en grano y pimienta negra recién molida
4 oz (115 g) de queso fontina, rallado
2 cucharadas de hojas frescas de romero (de 2 a 3 ramitas)
Aceite de oliva, para rociar sobre la pizza
Sal marina en escamas, para rematar

Para hacer la masa:

1. *Agregar la harina, la levadura y la sal al bol de una batidora de pedestal. Revolver para combinar.*
2. *Agregar el agua y amasar a velocidad baja hasta que la masa esté suave y elástica (de 5 a 6 minutos).*
3. *Cubrir el bol con envoltura de plástico y dejar que la masa suba en un lugar tibio y sin corrientes de aire hasta que duplique su volumen (de 45 a 60 minutos).*
4. *Dividir la masa en 4 trozos de 8 oz (240 g) y formar bollos. Espolvorear ligeramente dos charolas para hornear con la mezcla de sémola y poner los bollos de masa en las bandejas, dejando un espacio de 4" (10 cm) entre cada bola. Agregar un poco de aceite en la parte superior de cada bollo y luego envolver bien cada bandeja con envoltura de plástico. Refrigerar durante al menos 6 horas o hasta 4 días.*
5. *Usar una mandolina para cortar las papas en rodajas muy finas. Es importante que las rodajas de papa sean casi translúcidas.*
6. *Espolvorear una cantidad generosa de mezcla de sémola sobre una superficie de trabajo limpia. Espolvorear una pequeña cantidad de mezcla de sémola sobre la pala para pizza y dejarla cerca.*
7. *Usar un raspador de masa para levantar un bollo de masa. Mantener la masa restante cubierta hasta que esté lista para usar. Cubrir la masa por ambos lados con la mezcla de sémola.*
8. *En una superficie de trabajo ligeramente enharinada, presionar suavemente la masa desde el centro hasta formar un círculo de 6" (15 cm), dejando un borde de 1" (2 cm). Estirar suavemente la masa en un círculo de 10" a 12" (25-30 cm) de diámetro.*
9. *Transferir con cuidado la masa a la pala para pizza, sacudiendo suavemente cualquier exceso de mezcla de sémola en el proceso.*
10. *Extender un cuarto de la mezcla de crème fraîche de manera uniforme sobre la masa y dejando de 1/2" a 1" (1-2 cm) sin cubrir por el borde. Extender las rodajas de papa en una sola capa sobre la crème fraîche. Espolvorear con un cuarto del queso fontina y del romero.*
11. *Transferir la pizza al horno y hornear hasta que la corteza se dore y el queso se derrita (aproximadamente 2 minutos).*
12. *Transferir a la tabla de cortar, agregar un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal marina. Cortar y servir inmediatamente. Repetir la secuencia con los bollos de masa restantes.*

Para hacer las pizzas:

1. *Retirar la masa del refrigerador y dejarla reposar antes de usarla durante 1 hora, aún envuelta y a temperatura ambiente.*
2. *Alrededor de 20 minutos antes de que la masa termine de reposar, seleccionar el ajuste WOOD FIRED (A leña) y precalentar el horno (esto puede tardar hasta 20 minutos).*
3. *Combinar la crème fraîche y el ajo en un bol pequeño. Sazonar a gusto con sal y pimienta negra.*

*Este producto no utiliza madera ni subproductos de madera. El término "a leña" se refiere a las características específicas de desempeño térmico de este horno que replican las de un horno de ladrillo a leña.



Filetes de coliflor carbonizados con salsa de hierbas a la lima



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Filetes de coliflor carbonizados con salsa de hierbas a la lima



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: de 5 a 6 minutos

 Porciones: de 2 a 4

Salsa de hierbas a la lima

1 taza (aproximadamente ½ manojó o 60 g) de perejil liso, picado
1½ cucharadas de eneldo, picado grueso
2 dientes de ajo, picados
1 cucharada de chalota picada
1 cucharada de alcaparras, enjuagadas y escurridas
1 cucharada de ralladura de lima (1 lima mediana)
1½ cucharadas de jugo de lima
½ cucharadita de sal en grano
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
3 oz (900 ml) de aceite de oliva

Filetes de coliflor

1 cabeza de coliflor grande (aprox. 2 lb/1 kg)
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal en grano
Pimienta negra recién molida, a gusto

Salsa de hierbas a la lima

1. Seleccionar el ajuste 750 °F (400 °C) y precalentar el horno mientras se prepara la salsa (el precalentamiento puede tardar hasta 20 minutos).
2. Agregar la chalota, el perejil, el eneldo, el ajo, las alcaparras, la ralladura y el jugo de lima, la sal y pimienta al bol de un procesador de alimentos. Pulsar varias veces hasta que los ingredientes estén picados y bien mezclados.
3. Con el procesador de alimentos funcionando, agregar lentamente el aceite de oliva a través del tubo para alimentos. Procesar durante unos 45 segundos, haciendo pausas si es necesario para raspar los lados. Sazonar a gusto con sal y pimienta. Transferir la salsa a un bol pequeño para servir, cubrirla y reservar.

Filetes de coliflor

1. Retirar las hojas y recortar el extremo del tallo de la coliflor dejando la cabeza intacta. Con un cuchillo grande, cortar la coliflor en vertical (desde la corona a la base) para terminar con 3 filetes de ¾" (2 cm) de grosor. Untar ambos lados de cada filete con aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.
2. Usando el asa, introducir el molde para pizza en el horno precalentado durante 2 minutos. Retirar el molde caliente y rociar el aceite de oliva restante alrededor del fondo. Con cuidado, colocar los filetes en el molde ya caliente y volver a introducir el molde en el horno. Cocinar los filetes durante 3 minutos y luego darles la vuelta con cuidado. Cocinar durante otros 2 a 3 minutos.
3. Con el asa, retirar el molde para pizza y dejarlo sobre una superficie resistente al calor. Transferir los filetes a una fuente y servir calientes o a temperatura ambiente con salsa de hierbas a la lima.



Salsa para pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Salsa para pizza



Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora



Raciones: 1½ tazas



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingredientes

- 1 lata (28 oz/800 g) de tomates enteros pelados
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 2 dientes de ajo, picados finos
- ½ cucharadita de sal en grano, agregar más a gusto
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 pizca de chile rojo, triturado en hojuelas
- 2 ramitas de albahaca fresca, con las hojas

Cómo preparar la salsa:

1. *Procesar los tomates y su jugo en un procesador de alimentos o licuadora hasta que quede bien licuada, pero no completamente hecha puré. Reservar.*
2. *Calentar el aceite de oliva en una cacerola pequeña a fuego medio. Agregar el ajo picado y cocinar. Revolver constantemente hasta que esté dorado (aproximadamente 30 segundos). Agregar los tomates, la sal, el orégano, el chile rojo en hojuelas y la albahaca. Revolver todo para combinar.*
3. *Dejar hervir a fuego lento. Luego reducir el fuego a bajo y cocinar, revolviendo ocasionalmente hasta que se reduzca a la mitad (aproximadamente 1 hora).*
4. *Retirar la albahaca y sazonar a gusto con más sal si lo desea. Dejar enfriar y guardar en un recipiente sellado en el refrigerador hasta por 1 semana. La salsa sobrante se puede congelar hasta por 3 meses.*



Masa para pizza napolitana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Masa para pizza napolitana



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora de reposo + 6 horas o hasta 4 días de fermentación

 Raciones: 4 bollos de 8 oz/240 g

Ingredientes

20 oz/ 70 g (4½ tazas) de harina para pan (de fuerza)
1 cucharadita de levadura instantánea
4 cucharaditas de sal en grano
13 oz (370 ml) de agua fría del grifo

Harina y sémola (en partes iguales), para cubrir la masa de pizza y enharinar la superficie de trabajo



Paso 1: Agregar la harina, la levadura y la sal al bol de una batidora de pedestal. Revolver para combinar. Agregar el agua y amasar a velocidad baja hasta que la masa esté suave y elástica (de 5 a 6 minutos).

Cubrir con envoltura de plástico y dejar reposar hasta que duplique su tamaño (entre 45 y 60 minutos).



Paso 2: Dividir la masa en 4 trozos de 8 oz (240 g). Con las manos ligeramente enharinadas, moldear cada pieza hasta formar un bollo liso.



Paso 3: Espolvorear ligeramente dos charolas para hornear con la mezcla de sémola y poner los bollos de masa en las bandejas, dejando un espacio de 4" (10 cm) entre cada bollo. Agregar un poco de aceite en la parte superior de cada bollo y luego envolver bien cada bandeja con envoltura de plástico. Refrigerar durante al menos 6 horas o hasta 4 días.



Paso 4: Dejar reposar la masa antes de usarla durante 1 hora, aún envuelta y a temperatura ambiente. Espolvorear una cantidad generosa de mezcla de sémola sobre una superficie de trabajo limpia. Usar un raspador de masa para levantar un bollo de masa. Mantener la masa restante cubierta hasta que esté lista para usar.



Paso 5: Cubrir la masa con la mezcla de sémola, de un disco de masa a la vez.



Paso 6: En una superficie de trabajo ligeramente enharinada, presionar suavemente la masa desde el centro hasta formar un círculo de 6" (15 cm), dejando un borde de 1" (2 cm). Estirar suavemente la masa en un círculo de 10" a 12" (25-30 cm) de diámetro.



Consejos y trucos para hacer una pizza perfecta



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville®

Consejos y trucos para hacer una pizza perfecta



the Smart Oven® Pizzaiolo



Masa

- Use una balanza de cocina para medir los ingredientes y la masa con mayor precisión.
- Use harina para pan o 00 para obtener mejores resultados.
- Las diferentes marcas de harina pueden requerir cantidades de hidratación distintas. Si la masa está demasiado pegajosa, agregue harina de 1 cucharada a la vez. Procure amasar para incorporar bien la harina antes de agregar más.
- Retire la masa del refrigerador aproximadamente 1 hora antes de usar. La masa puede reposar por hasta 2 horas antes de usarla.
- Use una mezcla de partes iguales de sémola y harina para pan para espolvorear la superficie de trabajo, la masa y las manos. Trate de usar la menor cantidad posible. El exceso de mezcla de sémola se quemará en la base de la pizza, lo que dará como resultado un sabor amargo.
- La masa de pizza sobrante se puede congelar hasta por 1 mes en recipientes herméticos o bolsas con cierre. Antes de usar la masa, descongélela en el refrigerador durante la noche.
- Asegúrese de que la pala siempre permanezca fría para evitar que la masa se pegue.



Ingredientes

- Frote el queso blando con toallas de papel para eliminar el exceso de líquido.
- Usar demasiado queso o salsa puede producir una masa blanda y poco cocida.
- Vierta un chorrito de aceite de oliva a la pizza justo antes de servir.
- Si los ingredientes se queman durante la cocción, agréguelos a la mitad del tiempo de cocción.



Darle forma a la pizza

- **Pizza napolitana:** Use las manos ligeramente enharinadas para presionar suavemente la masa dejando un borde de 1 cm. Presione el centro de la masa con la palma de la mano para aplanar. Ponga una mano extendida por la cara interior del borde, tire suavemente y gire la masa describiendo un arco. La masa debería tener aproximadamente 1/10" (2-3 mm) de espesor.
- **Pizza neoyorquina:** Use las manos ligeramente enharinadas para presionar suavemente la masa, dejando un borde de 1/2" (1 cm). Presione el centro de la masa con la palma de la mano para aplanar. Ponga una mano extendida por la cara interior del borde, tire suavemente y gire la masa describiendo un arco. Levante la masa y póngala suavemente sobre los nudillos para estirar la masa sin estirar el borde.
- **Pizza fina y crujiente:** Asegúrese de que haya suficiente mezcla de sémola tanto en la superficie como espolvoreada encima de la masa. Esto evitará que la masa se pegue a medida que se enrolla.
- **Pizza en molde:** Asegúrese de que el fondo y los lados del molde estén bien aceitados para evitar que la masa se pegue. Aplane la masa usando la palma de la mano para presionar suavemente. Cúbrela con envoltura de plástico y deje reposar como se indique. Antes de agregar ingredientes, estire suavemente la masa para llenar el molde y levántela para eliminar las burbujas de aire que puedan haber quedado atrapadas debajo.
- **Alistar rápido:** Cuando termine de dar forma a la masa, espolvoree la pala con un poco de la mezcla de sémola. Ponga la masa sobre la pala y agregue los ingredientes. Si la masa se pega, espolvoree el área con una pequeña cantidad de mezcla de sémola.
- **Memoria:** A veces la masa se contrae después de estirla, como si tuviera memoria. La masa se encoje principalmente cuando la harina tiene mucha proteína. La mejor manera para lograr que la masa no se encoja es cubrirla con un paño de cocina húmedo y dejarla reposar durante 15 minutos. Esto suelta las hebras activas de gluten que pueden actuar como elásticos y tirar constantemente de la masa hacia atrás.