

PIZZERO PROFESIONAL

Orígenes de la pizza

No hay referencia para situar el origen de la pizza, ni ubicarla en un lugar concreto ni fecha determinada. Sería necesario remontarnos a los tiempos en que el hombre aprendió a cultivar los cereales, moler el grano y amasarlo en agua formando una masa compacta.

Al principio, esta masa se cocía sobre piedras calentadas al fuego y más tarde se sustituyeron las piedras por los hornos que utilizaron los fenicios, egipcios, romanos y árabes. Los hornos eran una cavidad formada por una bóveda con el fuego en su interior, y al lado mismo de las brasas se colocaba la masa a cocer; Aún así, después de milenios, sigue siendo el genuino horno para cocer pizzas que, naturalmente, con algunas mejoras, se utiliza en establecimientos de cara al público, especialmente en Italia. A pesar de los inconvenientes de espacio y mantenimiento que supone, siempre es un atractivo para el público en general.

Así pues, la pizza italiana popular, es una masa panaria con aditamentos y especias aromáticas; Y debemos situar su origen en los pueblos que conforman las riberas del mediterráneo, como tantos progresos de la evolución de la civilización. Los napolitanos la popularizaron con adición del tomate que nos trajo el descubrimiento del Nuevo Mundo.

Para entrar de lleno en el tema de la pizza, sería conveniente dar un primer paso a modo de análisis sustancial. Todos conocemos el popular pan con tomate aderezado con aceite y sal tan arraigado en Cataluña. ¿Cuál es su origen? No se sabe. Tal vez se deba a la imaginación de alguien que no quería comer la rebanada de pan a palo seco, y para hacerla más jugosa y sabrosa le untó el tomate y después lo aderezó con los ingredientes que tuvo más a mano. El resultado es su gran expansión, buen sabor y simplicidad en su preparación.

Por supuesto, la pizza es un pan con tomate al estilo Catalán, aderezado con especias y cubierta con aditamentos, especialmente queso (mozzarella), vegetales, embutidos, pescado o marisco; combinados entre si o resaltando un componente en particular según la preferencia del comensal y, por supuesto, servida recién salida del horno.

Hecho este preámbulo de situación, pasaremos a la parte que consideramos fundamental; lo que forma la base de la pizza, la masa, a la que va dedicada principalmente este trabajo. Por lo tanto, nos centraremos en ella y lo complementaremos con orientaciones y consejos que acaben de informar al que no está introducido en la especialidad y pedimos disculpas anticipadamente a los profesionales de ella.

Queremos hacer presente, antes de entrar en materia, que, como saben los elaboradores de masa – panaderos, pizzeros y pasteleros- existen múltiples formas diferentes de hacer la masa.

Todas ellas son buenas, todas pueden dar una buena base de pizza; la dificultad está en que los componentes básicos, harina, levadura, sal y agua tienen sus características peculiares que es necesario conjugar.

La Harina, por su calidad o fuerza (contenido de gluten) y humedad. La levadura, su calidad y frescura, la temperatura del local,, y como no, la temperatura del agua. Todos estos componentes tienen sus variables que es preciso conocer: como opera cada uno, nos puede dar nuestra propia fórmula que sin duda será buena. No es difícil.

LA MASA

A diferencia de lo que ocurre con la masa panaria, donde lo importante es que el pan tenga un buen volumen y sabor, en la pizza, nos preocupa más el sabor y que se pueda estirar bien, que los alveolos que pueda tener dado el poco espesor.

Formulación básica

Harina	1000 gr.
Levadura	50 gr.
Sal	30 gr.
Azúcar	15 gr.
Mantequilla	50 gr.
Agua templada	550 gr. (mas de _ l.)

La t° óptima de la masa se sitúa en 27°C . Las masas fermentadas lentamente tienen mejor sabor, son más tolerantes a ser trabajadas que las que fermentan rápidamente.

Al amasar, primero colocaremos la harina, luego la mantequilla, el agua, la levadura, la sal y el azúcar. Es preferible hacerlo con máquina, ya sea amasadora o batidora de gancho, a velocidad lenta o, en su caso, en una cubeta para amasar a mano.

Los principiantes deben tener en cuenta, que hay que enharinar muy bien las manos y la masa antes de tocarla, para evitar que se pegue.

El agua a más de 27 o 30°C , no favorece el desarrollo. Téngase en cuenta que a los 50°C muere el fermento, por lo tanto es inútil cualquier trabajo.

La levadura es un ser con vida propia, se alimenta, respira y se reproduce. Su principal función es la de producir gas carbónico para hinchar la masa.

Con máquina de tipo espiral, suele dársele 7 minutos, en batidora a mayor velocidad 4 minutos, aun así no puede darse una norma para todas las máquinas, dadas las diferentes características de cada una.

La masa está en su punto cuando, formando un paquete compacto, se despega o desprende de las paredes de la cubierta dejándola limpia.

Un exceso de amasado degrada la masa, rompe el compacto y la hace más pegajosa.

En pizzería el tiempo de amasado no es tan importante como en la elaboración de pan o pastas, debido al poco espesor; aun así llega un momento en que se abre al ser estirada; por lo tanto, no conviene descuidarse. La harina a emplear es aconsejable de fuerza o media fuerza, de acuerdo con la clasificación del capítulo de harinas.

Después del amasado, retirar la masa de la maquina, colocarla en una cubeta o bolsa de plástico, debidamente untados con aceite o grasa de cerdo para que no se pegue; dejarla reposar de 1,5 a 2 horas hasta que doble su propio volumen, a temperatura de unos 25°C de ambiente.

Una vez ha efectuado este desarrollo de fermentación, empujarla reduciéndola al volumen inicial aproximadamente. Hecho esto puede procederse a cortarla en pedazos iguales y formar las bolas.

No escamotear harina para el manipulado.

Las bolas heñidas deben depositarse en cajones tipo armario, o bien tapadas con un paño a efectos de que no les del aire y se sequen formando piel. Puede colocarse un paño en el fondo de los cajones para que no se peguen o bien enharinarlos.

La elaboración de la masa de un día para otro puede hacerse a condición de que, una vez fermentada y reducido su volumen, se depositen las cubetas en el frigorífico (no congelador) a 5° o 10°C para que no sigan fermentando y formar las bolas al día siguiente. Todo ello al objeto de aprovechar espacios de tiempo que la combinación del trabajo diario lo permita.

Formado de la base:

A mano, aplastando la bola y estirando el entorno con los dedos, siguiendo el sentido circular de una espiral.

Con rodillo de madera, estirando la masa en un sentido y luego en sentido de escuadra a 90°.

A máquina, existen dos modelos: por laminado o por prensa, por lo que es preferible aconsejarse de un conocedor de la materia dependiendo del tipo de pizza, grosor, esponjosidad, etc., que se desee.

La Harina:

Las Harinas proceden de trigos llamados duros y blandos.

Trigos duros: sémolas y pasta.

Trigos blandos: harinas panificables (que es la que nos interesa)

LA harina blanca común que empleamos se caracteriza principalmente por el contenido de gluten, lo que llamamos harina de fuerza. No nos extenderemos en tasa de extracción, granulado y dañado en la molturación, contenido de

amilasas, etc., por no ser este trabajo destinado a producciones industriales, donde todo ello debe ser controlado.

Clasificaremos las harinas en:

Harinas de fuerza (contenido alto de gluten)

Harinas de fuerza media

Harinas flojas

La más normal es la de media fuerza, aunque en pizzería nosotros aconsejamos la de fuerza.

No existe de forma oficial, una denominación concreta que nos pueda servir para hacer pedido al fabricante de harinas; que podamos decir A, B ó C y que sirva para todos. Como decíamos, no existe. Lo más común es decir, de fuerza, de media fuerza, o floja. Si queremos precisar más técnicamente, hemos de recurrir a los ensayos de laboratorio que cada fabricante de harinas dispone, hecho con el alveógrafo, del que se saca una gradía de las características de la harina llamado alveograma.

Hay otras clasificaciones como la del grado de extracción, que viene marcado en los sacos. Y otra que se refiere a la materia mineral que contiene; que también se suele indicar en los sacos-envoltorio.

Desde las de T45, con un contenido de cenizas de 0,50%, hasta las de T75, con un contenido de 0,73 a 0,80%.

Las cenizas la forman el potasio y sodio, calcio y magnesio, que se incorporan a la harina según su tasa de extracción y proceden de las capas exteriores del grano de trigo.

Datos del alveograma:

Harina de fuerza W300- P/L 0,95, recomendada a pizzeros.

Harinas de media fuerza W200-P/L 0,50, bastante estirable.

Harina floja W-P/L , adecuada para bizcochos.

Hornos:

Según el sistema de caldeo, los hornos pueden ser de leña, de gas o eléctricos.

Hornos a leña: Son los llamados tipo Romano, aunque el origen de éstos sea muy anterior a su época. Está formado por una bóveda, una boca de entrada y chimenea de salida. La **leña a emplear** debe de ser de llama cora (roble, encina, etc.)

El fuego se hace en el centro y una vez que se forma la brasa se arrima ésta al fondo; Las pizzas colocadas al lado mismo de la brasa pueden cocerse en 45 segundos a condición de tener un espesor de unos 3 mm. A mayor espesor quedan tostadas por fuera y crudas por dentro.

Este tipo de hornos requiere considerable espacio, más entretenimiento que los otros modelos de gas o eléctricos, y su utilización solo es compensada por la espectacularidad del trabajo a la vista del público; Tiene el sello de lo natural y

los aromas que desprende la leña al ser quemada son captados o absorbidos por el producto.

Hornos a gas:

Está muy extendidos. Dan una cocción muy parecida a los hornos a leña, no dejando la pizza reseca sino melosa y con buen aspecto. En Estados Unidos lo usan un 70% de las pizzerías.

El gas es la energía más barata que hay en el mercado, y representa _ parte del consumo de electricidad.

Estos hornos disponen de todos los automatismos de temperatura, seguridad, regulación, etc. No necesitan instalación industrial. Como todos los aparatos a gas, precisan una evacuación de gases al exterior al igual que si fuera un calentador de agua doméstico.

Hornos eléctricos:

Son cómodos, disponen de todos los automatismos, y no precisan evacuación al exterior. LA calidad de cocción puede ser buena, pero reseca mucho la masa, al contrario de los hornos a leña o a gas, ya que no utilizan vapor de cocción, que es el que da la melosidad y color dorado a la masa.

El consumo en electricidad es elevado y requiere instalación industrial.

El tiempo de cocción de una pizza, ya sea en horno a gas o eléctrico, oscila sobre los 5 minutos a 370°C. Téngase en cuenta que en pastelería y panadería, la temperatura de cocción media suele estar en 220°C y en estas condiciones, una pizza se cuece en 15 minutos.

Los hornos domésticos no suelen sobrepasar los 200°C y su cocción puede llegar a 20 ó 25 minutos; observen que las diferencias son notables.

Según la forma de trabajo, los hornos pueden ser: de una cámara, de varias cámaras superpuestas, de túnel o cinta continua o de aire caliente.

De todos ellos, el único no recomendable para la pizza es el de aire caliente. Para la elección del modelo déjese aconsejar por persona entendida y condicionándolo al espacio disponible, a la producción deseada y a la energía elegida.

Todo ello es importantísimo, ya que constituye la herramienta principal del negocio.

La levadura: (*saccharomyces cerevisiae*)

La levadura se compone de microorganismos con vida propia que se alimentan, respiran y se reproducen.

Tiene figura oval y una dimensión media de 1/100 de milímetro de diámetro. Se alimentan de los azúcares de la fermentación del almidón; cada 20 minutos se desdoblán en dos células. La respiración de estos microorganismos produce el gas carbónico, que hace hinchar la masa produciendo los alvéolos u "ojos" de la masa.

La conservación es de una semana a 22 °C, dos o tres semanas a 15 °C y dos meses a 0°C.

Hay diferentes fabricantes o marcas en el mercado, y es preferible, una vez experimentada una marca determinada y sabiendo que va bien, no hacer cambios de marca.

Si se conserva la levadura en el frigorífico, debe sacarse de él un par de horas antes de ser utilizada para que recobre gradualmente la tº ambiente. Puede emplearse también levadura seca, ateniéndose a las instrucciones del fabricante.

Ideas para componer las pizzas con personalidad

Considerando que ya tenemos la base de la pizza preparada, es el momento de terminarla dándole la combinación que deseemos con los elementos de que dispongamos, tanto si es solamente de vegetales, mariscos o de carne. O tal vez, mezclando los diferentes componentes armonizándolos entre sí.

Sobre la base de la pizza se pone primero una cantidad de pulpa de tomate tamizada, sin pepitas, luego la mozzarella y por último los ingredientes preferidos. Se rocía generosamente con aceite de oliva, se esparce a boleo orégano y se introduce en el horno caliente.

La colocación del tomate y la mozzarella puede variar a petición del comensal, pues hay personas que lo rechazan. Pero estos casos son los de menos transcendencia, por lo que nos referiremos a generalidad.

Cuidaremos con esmero la colocación final de los ingredientes, dándoles un toque vistoso y, a la par, apetitoso, pues hay algunas personas que comen más con la vista que con el paladar.

A confeccionar una pizza de marisco, encima de la mozzarella colocaremos, de forma artística, las gambas, los mejillones, las anchoas, las aceitunas y los berberechos. Podemos denominarla de marisco, pescador, o frutos del mar. Pongamos imaginación en el trabajo.

Si la pizza es de carne, colocaremos después de la mozzarella, jamón dulce o del país, butifarra blanca, chorizo, aceitunas, etc.

En cuanto a las pizzas de vegetales tenemos una amplia gama, como por ejemplo, las espinacas, guisantes, espárragos, corazones de alcachofa, coles de Bruselas, aros de cebolla, ajos, etc.

Dejemos volarla fantasía, pongamos ilusión en el trabajo y nuestros esfuerzos tendrán su recompensa.