

Según Recetasymás.com, la masa de pizza perfecta se hace así

[Multimedia](#)

En tiempos de confinamiento si hay algo que se ha demostrado es que el ingenio se agudiza. La gente se ha inundado de ganas de iniciarse en cosas nuevas tales como el fitness, el yoga, el orden, la decoración

Pero si hay algo que está llenando las redes sociales es de imágenes con nuevas dotes culinarias. Incluso las noticias se han hecho eco de ello, ya que el consumo de harina en tiempos de coronavirus ha subido un 196%. Pan, bizcochos, repostería o [masa de pizza](#) son las recetas estrellas de la cuarentena. Y es que si se puede sacar el lado positivo a éste encierro, es que la gente se re-descubre y de ello se saldrá bien nutridos.

Seguramente alguna vez, se habría hecho más de un intento fallido en esto de las recetas con harina, pero si algo sobra ahora es tiempo, justo lo que necesita la buena cocina: fuego lento y un montón de paciencia y ahí está el secreto del éxito culinario.

Si hay un trending topic entre las recetas, es sin duda alguna la masa de pizza. Las búsquedas con los términos masa de pizza se han disparado exponencialmente y así se puede ver en [Google Trends](#). Tanto es así, que comienza a agotarse la existencia de levadura en las grandes superficies, convirtiéndose en el nuevo papel higiénico.

La pizza está asociada a la cocina rápida y poco saludable, pero si se eligen bien los productos y se elabora en casa, es un alimento que puede aportarnos muchos nutrientes. Pero todo hay que decirlo, hacer una buena [masa de pizza](#) tiene su secreto, la buena noticia es que se puede contar.

- Elegir una harina adecuada. La mejor opción es la harina de fuerza ya que absorbe mucha cantidad de agua, lo que se traduce en elasticidad, plasticidad y buena y aportará plasticidad, elasticidad y una buena forma.

- Ser meticulosos con las cantidades. La proporción de los ingredientes siempre es importante pero en un plato como la pizza es doblemente importante. Las cantidades adecuadas para un kilo de harina, serían 25 gramos de levadura de panadero, 40 gramos de sal y 500 ml de agua.

- El toque está en el movimiento de muñeca, o lo que es lo mismo, en amasar. Una vez que se tienen todos los ingredientes preparados, el proceso sería el siguiente: Poner harina en un bol, calentar una pequeña parte de agua (100ml)

en la que se disuelve la levadura e incorporarla en la harina. Llega el primer amasado con las manos. Añadir el resto de agua y la sal y seguir amasando desde el centro hacia afuera hasta conseguir que no se pegue a las manos.

- Esperar su momento. Cuando se tiene la masa preparada se coloca dentro de un bol y se cubre con un paño de cocina. Mantenerla a temperatura ambiente. Dejar reposar unas tres horas.

Una vez hecha la masa, añadir los ingredientes que más apetezcan. Pero este paso también tiene su intrínquilis:

- El tomate ha de ser de buena calidad , si es casero mucho mejor. Teniendo en cuenta que el tomate posee mucha agua y no pasarse si no se quiere estropear la pizza antes de acabar.

- El queso es otro ingrediente que se debe seleccionar con cuidado. La mozzarella, según parece, por sus cualidades, es la mejor opción. Es una combinación perfecta de humedad, la elasticidad adecuada y la cantidad justa de aceite para hacer la pizza perfecta.

Y a partir de aquí echar imaginación ya que en gusto no hay ciencia cierta.
