

El secreto de una pizza perfecta está en la masa y su preparación

Noticias 24hs | 11-02-2025 | 23:14



Pizzería Lo Zio

Este plato popular del mundo, debe gran parte de su éxito a un elemento clave: la masa. Aunque los ingredientes del relleno también son importantes, la base es lo que determina la textura, el sabor y la experiencia general de disfrutar de este icónico alimento. La masa no solo es el soporte de todos los ingredientes, sino también un reflejo de la tradición y el arte que hay detrás de la elaboración. El proceso de amasado, muchas veces subestimado, es esencial para conseguir la elasticidad, esponjosidad y resistencia que distinguen una preparación de calidad.

En lugares como una pizzería en el centro de Tarragona, la elaboración de la masa se toma como un arte que sigue tradiciones centenarias. Aquí, el amasado no es solo un paso técnico, sino un ritual que define la personalidad. Este proceso permite desarrollar el gluten, una proteína que le da su elasticidad y firmeza, permitiendo que se estire sin romperse y que soporte los ingredientes. Además, el mezclado correcto contribuye a la distribución uniforme de los gases que se generan durante la fermentación, lo que resulta en una textura ligera y aireada tras la cocción.

Amasar no es simplemente mezclar ingredientes, sino activar las propiedades químicas y físicas que le darán su característica final. Un amasado insuficiente puede llevar a una base quebradiza y difícil de trabajar, mientras que un exceso puede hacer que pierda flexibilidad. Por eso, encontrar el equilibrio es fundamental. Los pizzeros experimentados saben cómo ajustar el tiempo y la técnica dependiendo del tipo de harina utilizada, la temperatura ambiente y el estilo que desean preparar.

Otro aspecto crucial es el tiempo de reposo. Dejar que la masa descanse permite que las levaduras hagan su trabajo, fermentando y desarrollando sabores más complejos. Este paso también contribuye a una mejor digestión, ya que las largas fermentaciones ayudan a descomponer algunos de los compuestos de la harina. En este sentido, el cuidado que se pone en la preparación no solo

impacta el sabor, sino también la experiencia que tiene el comensal al consumirla.

¿La diferencia entre una pizza hecha a mano y una producida de forma industrial no solo se percibe en el sabor, sino también en la textura y la calidad general del producto?, indican en Pizzeria Lo Zio.

Existen diversos tipos que se adaptan a estilos y preferencias culinarias. La clásica italiana, como la napolitana, es fina y con bordes esponjosos, ideal para hornear a alta temperatura en horno de leña. Por otro lado, la romana es más crujiente y delgada, perfecta para quienes prefieren una textura más firme. También está la de estilo americano, que es más gruesa y esponjosa, ideal para llenarla con abundantes ingredientes. Además, las opciones artesanales incluyen integrales, con harinas especiales o fermentaciones prolongadas, cada una aportando matices únicos de sabor y textura.

En el caso del amasado en la tradicional napolitana es un arte que refleja siglos de tradición y perfección. Este proceso se realiza con movimientos precisos y delicados que buscan desarrollar el gluten de manera uniforme, logrando que sea suave, elástica y ligera. Es fundamental para crear la textura característica: una base fina con bordes aireados y esponjosos, conocidos como "cornicione". Además, esta técnica respeta los tiempos de fermentación lenta, lo que potencia los sabores y garantiza una experiencia auténtica que honra la historia de este emblemático plato.

La masa de pizza es un recordatorio de cómo la paciencia, la técnica y el conocimiento pueden transformar ingredientes simples como agua, harina, levadura y sal en una experiencia culinaria única. Cada vez que alguien disfruta este plato perfectamente elaborado, también está saboreando el resultado de un proceso lleno de detalles y dedicación. Ampliar el aprecio por estos aspectos invita a valorar más la tradición y el esfuerzo detrás de este icónico plato.

Autor: Redacción