



Edmundo Guajardo  
CONSULTORÍA EN ALIMENTOS

## HARINA PREPARADA PARA PAN BLANCO RECETA PIZZAS



Tutorial de YouTube

### RECOMENDACIONES DE USO

Este producto está listo para usarse en recetas que se preparen en el canal de **YOUTUBE** o con recetas que tu tengas u obtengas por cualquier medio. Es importante que **NO AGREGUES** sal y/o levadura, el producto **YA LAS CONTIENE**.

### ! IMPORTANTE

Lee este documento y consulta el/los VIDEO(S) TUTORIAL(ES) en el canal de **YOUTUBE** antes de hacer tus panes.

#### INGREDIENTES

MASA

Harina preparada  
Masa madre en polvo  
Agua (al tiempo)  
Aceite de oliva  
Vinagre blanco

CH



140ml  
20 ml  
2 ml

MD



420ml  
60 ml  
6 ml

GD



700ml  
100 ml  
10 ml

SALSA

Jitomate (salsadet)  
Cebolla  
Diente de ajo (Med.)  
Sal  
Pimienta negra  
Hojuelas de chile  
Orégano  
Aceite de oliva

4 pzas  
3/4 pza  
1  
1/n  
1/n  
1/4 tsp  
1/2 tsp  
30 ml  
12 pzas  
2 1/4 pzas  
3  
1/n  
1/n  
3/4 tsp  
1 1/2 tsp  
90 ml  
20 pzas  
3 3/4 pzas  
5  
1/n  
1/n  
1 1/4 tsp  
3 tsp  
150 ml

INGR.

Tocino (tiras)  
Aceituna negra  
Queso manchego  
Queso de cabra  
Jitomate (salsadet)

4  
3  
175 g  
25 g  
1/2 pza  
12  
9  
525 g  
75 g  
1 1/2 pzas  
20  
15  
875 g  
125 g  
2 1/2 pzas

RENDIMIENTO

1 Pizza 3 Pizzas 5 Pizzas

#### HERRAMIENTAS RECOMENDADAS

-Batidora (*Gancho/paleta*)  
-Báscula  
-Taza de medir  
-Tenedor  
-Cucharas de medir  
-Navaja/cuchillo  
-Charola para hornear  
-Bolsa/caja de plástico  
-Pinzas  
-Atomizador  
-Brocha  
-Termómetro  
-Raspa  
-Bandejas/Bowls  
-Trapos  
-Rejilla  
-Rodillo  
-Papel encerado

#### GLOSARIO

✓ = El producto ya la incluye  
1/n = La necesaria (al gusto)  
tsp = Teaspoon (cuchara cafetera)  
INGR = Ingredientes/toppings  
g = gramos  
pza = Pieza  
ml = mililitros

# PROCEDIMIENTO

## >>> MASA

1. Mezclar la harina preparada con 70% del agua y el vinagre hasta hidratarla por completo (NO amasar, NO añadir la levadura especial) cubrir con un plástico y reposarla por 20 min.

## >>> PASAMOS A PREPARAR LA SALSA

2. Lava y desinfecta tus jitomates, cebollas y dientes de ajo.

3. Pon un sartén con un poco de aceite de oliva a fuego medio/alto en la estufa.

4. Corta la mitad de la cebolla en cuadritos y agrégala al sartén. (Corte="ciceler") (Am=5:50)

5. Mientras la cebolla se acitrona, corta 4 jitomates en cuadritos. (TODO... carne y pulpa. / Corte = "mirepoix" pequeño)

6. Corta en cuadritos y/o machaca el ajo. (Corte="Brunoise")

7. Agrega el jitomate y el ajo al sartén y baja la flama a fuego medio. (Am = 7:13)

8. Agrega el orégano, las hojuelas de chile y la pimienta.

9. Continúa la cocción por mínimo de 5 min y baja la flama a fuego. (Recuerda revolver tu salsa periódicamente)

10. Agrega un poco mas de aceite y continúa la cocción.

## <<< REGRESAMOS A TRABAJAR LA MASA

11. Retirar el plástico y continuar el amasado. Agregar la levadura especial con la mitad del agua restante. (Am= 12:55)

12. Cuando incorporados, pasar la batidora a una velocidad mas alta y terminar de agregar el agua. (Am= 8:50)

13. Cuando este formado el gluten, bajar la velocidad de la batidora y agregar el aceite en "hilo". Cuando se incorpore bien el aceite retirar la masa del tazón. (Am= 11:40)

14. Reposar la masa tapada con un plástico/trapo en un contenedor engrasado por 30 min. (Am= 12:55)

15. Enciende y pon a precalentar tu horno a 250oC.

## >>> CONTINUAMOS LA PREPARACIÓN DE LA SALSA

16. Con el machador aplasta los cuadritos de cebolla y jitomate. (Haz esto un mínimo de 3 veces hasta que este la salsa)

17. Prueba tu salsa, revisa la cocción del jitomate y el sazón. (en cuanto la cocción del jitomate este a tu gusto, sazona con sal)

18. Retira del fuego.

19. Resérvala a temperatura ambiente. (mientras esta lista tu masa)

## >>> PREPARACIÓN DE INGREDIENTES

20. Filetea el ¼ de cebolla restante, rebana en rodajas delgadas la ½ del 5to jitomate, rebana en rodajas las aceitunas y marina todo en aceite de oliva con sal y pimienta.

21. Corta el tocino al tamaño que sea de tu agrado.

## >>> PASAMOS TERMINAR EL PROCESO DE LA MASA

22. Pasados los 30 min, saca tu masa del recipiente (la masa debió como mínimo, duplicar su volumen) (Am= 16:35)

23. Estira la masa hasta el ancho y largo / forma deseada y pásala a una charola para pizza o tabla/pala\* para meterla al horno ( Recuerda "en-harinar" bien la masa (sin exceso de harina) por ambos lados, para que no se pegue a ninguna superficie) (Am= 19:50) \*Enrolla la masa en un rodillo para que la puedas pasar de tu mesa de trabajo a la tabla/pala, como se muestra en el video.

## >>> ARMADO DE LA PIEZA

24. Úntale a tu masa la salsa y distribuye los ingredientes que hayas preparado para tu pizza.

25. Mete tu pizza al horno a 250oC por un lapso aproximado de entre 10 y 15 minutos. (Am= 21:25)

## ! IMPORTANTE !

Al sacarla recuerda tener una superficie donde colocar la charola caliente.

## AVISO ACLARATORIO

El presente documento es para la consulta exclusiva del usuario. Este no deberá ser reproducido, utilizado, consultado, comercializado, transferido, distribuido o cedido a terceros con fines comerciales.