

LA VERDADERA PIZZA NAPOLITANA

Recree en casa el ritual del fuego, la masa y la pasión italiana.



MANO
BBQ



LA VERDADERA PIZZA NAPOLITANA



Hay recetas que se hacen con las manos y otras, con el alma. **La pizza napolitana no es solo un plato: es un ritual.** Un proceso que comienza con harina y termina entre llamas, en medio de risas, aromas y momentos compartidos.

En esta guía encontrará el paso a paso para preparar en casa una pizza napolitana auténtica, con ingredientes reales y un enfoque tradicional. Todo lo que necesita para sentirse en el corazón de Nápoles... sin salir de su cocina. Y aunque no lo digamos directamente, el secreto está en el fuego: **un horno Ooni puede hacer toda la diferencia.**

INGREDIENTES TRADICIONALES

Para 4 pizzas medianas:



500 g de **harina de trigo tipo "00"**



325 ml de **agua tibia** (aproximadamente 65% de hidratación)



2 g de **levadura seca activa** (o 6 g de levadura fresca)



10 g de **sal marina**



1 cucharada de **aceite de oliva extra virgen** (opcional)



Mozzarella Fior di Latte



Salsa de tomate San Marzano



Albahaca fresca



Horno con llama viva o piedra refractaria (**ideal: horno Ooni**)



Espátula/pala para pizza

OBSERVACIONES

- Utilice **tomates San Marzano, mozzarella de leche de vaca tipo Fior di Latte y albahaca fresca.**
- **La harina "00"** garantiza elasticidad y ligereza; evite harinas refinadas de baja calidad.
- **El agua debe ser limpia,** sin cloro ni minerales agresivos.





LA VERDADERA PIZZA NAPOLITANA



PASO A PASO PARA CREAR LA MASA

- 01** **Disuelva** la levadura en el agua tibia.
- 02** **Agregue** la harina poco a poco, mezclando con la mano.
- 03** **Incorpore** la sal al final del amasado inicial.
- 04** **Amase** hasta obtener una masa suave (10–15 minutos aprox.).
- 05** **Tape** y deje reposar durante 2 horas a temperatura ambiente.
- 06** Divida en 4 porciones, forme bolas suaves y **deje fermentar de 24 a 72 horas en refrigeración**. Sáquelas 1 hora antes de usarlas.

ARMADO Y COCCIÓN DE LA PIZZA

HORNO OONI

Un horno Ooni, de gas o leña, reproduce fielmente las condiciones de cocción napolitanas:

- **Llama envolvente**
- **Cocción ultra rápida**
- **Resultados espectaculares**

- **Estire** la masa con las manos, desde el centro hacia afuera, sin usar rodillo. Respete el borde para lograr el clásico cornicione.
- **Agregue** salsa de tomate natural triturado, mozzarella Fior di Latte y hojas de albahaca fresca.
- **Cocine** en horno con piedra o base refractaria a más de 450 °C durante 50 a 60 segundos.
- **Si tiene un horno Ooni, este es el momento de dejarlo brillar:** su diseño y potencia están hechos para lograr resultados profesionales en casa.

Una pizza napolitana necesita una temperatura que ronde los **450°C**.

Busque ese borde inflado, ligeramente quemado y la base suave pero firme.



Detrás de cada buena pizza hay tiempo, fuego y pasión. Lo invitamos a seguir explorando la cultura del fuego con nosotros. **Únase oficialmente a la Tribu del Fuego. Historias, técnicas y consejos que no se publican en ningún otro lugar.**

UNIRME A LA TRIBU



manobbq



Mano BBQ



@manobbq



+57 313 215 8185

manobbq.com