

La auténtica pizza en casa

Las mejores recetas de pizza



TEKA

100
YEARS



Índice

05 Pizzas

- Masa de pizza casera de la mamma
- Pizza diavola con masa casera
- Pizza de chorizo picante a la barbacoa
- Pizza con carpaccio
- Pizza con masa de coliflor
- Mini pizzas veganas
- Pizza dulce de chocolate
- Calzone prosciutto
- Pizza estrellada

23 Otras recetas con masa de pizza

- Palitos de pizza
- Pan naan con ajo y queso
- Focaccia de cebolla morada y romero



Masa de pizza

casera de la mamma

Ingredientes

300 g de harina de fuerza

195 g de agua fría

2 g de levadura fresca

9 g de sal

6 g de aceite oliva virgen extra

Salsa de tomate

Mozzarella fresca

Albahaca fresca

Elaboración

1. Disolver la levadura en el agua fría y añadir la mitad de la harina. Mezclar hasta obtener una papilla sin grumos y seguir añadiendo y mezclando la masa. Añadir el resto de la harina y amasar unos 10 minutos. Incorporar la sal y seguir amasando un par de minutos más.
2. Cuando la masa esté casi lista, lisa y con cuerpo añadir el aceite de oliva y terminar de amasar.
3. Doblar la masa de los extremos hacia el centro formando un hatillo y cerrar bien por la base para formar una bola de masa para que no se escapen los gases de la fermentación.
4. Colocar la bola en un recipiente untado de aceite y tapar bien con papel film. Dejar 12 horas en la nevera.
5. Tras las 12 horas, sacar la masa a mediodía y deja que leve a temperatura ambiente durante 8 horas aprox., dependiendo de la temperatura ambiente.
6. Precalentar el horno a 250 °C.
7. Colocar la masa sobre papel de hornear espolvoreado con harina o sémola (o una mezcla de ambas).
8. Estirar la masa del centro hacia los bordes clavando suavemente los dedos en la masa y procurando dejar el borde de la pizza un poco más gordito para disfrutar después del riquísimo y crujiente “cornicione”.
9. Rellenar la base de la pizza con salsa de tomate y hornear durante 15-16 minutos. Cuando esté ya prácticamente hecha, abrir el horno y añadir la mozzarella fresca por encima para que se funda. Hornear un par de minutos más y ¡pizza lista!
10. Añadir un chorrito de aceite de oliva y la albahaca fresca.

Dificultad fácil 

30 minutos 



Pizza diavola

con masa casera

Ingredientes

2 g de levadura seca
de panadería

150 ml de agua tibia

1 mozzarella fresca

100 g de salami picante

10 ml de aceite de oliva

Queso parmesano

250 g de harina de fuerza

Albahaca fresca

5 g de sal

Aceite picante (opcional)

Salsa de tomate

Elaboración

- 1.** Para la masa, diluir la levadura en el agua y mezclar con el aceite. En un bol aparte, juntar la harina con la sal e ir añadiendo el agua mientras se mezcla poco a poco y amasar hasta juntar todos los ingredientes.
- 2.** Reposar tapada 10 minutos y, pasado este tiempo, terminar de amasar en una superficie enharinada hasta que quede lisa. Guardar en un recipiente hermético y fermentar en el frigorífico 24 o 48 horas.
- 3.** Para la pizza, estirar la masa y formar la pizza en la mesa enharinada, formando los bordes presionando con los dedos dejando el grosor deseado. Extender el tomate, colocar encima la mozzarella troceada y el salami picante.
- 4.** Hornear con el horno y la piedra previamente precalentados a 250 °C durante 10-15 minutos.

Dificultad fácil 

30 minutos 



Pizza de chorizo picante

a la barbacoa

Ingredientes

Para la masa:

320 g de harina

200 ml de agua

30 ml de aceite

4,5 g de sal

1 cucharadita de levadura seca
de panadería

Para la pizza:

2 masas de pizza
(elaboración anterior)

Salsa de tomate

Chorizo picante

2 mozzarellas frescas

Ajos tiernos

Aceite picante

Elaboración

1. Para la pizza, colocar en un bol la harina y hacer un hueco en el centro formando un volcán, donde se incorporarán los ingredientes líquidos, la sal y la levadura.
2. Mezclar con una espátula primero para integrar todos los ingredientes y después con las manos durante unos 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
3. Bolear ligeramente y reservar en el mismo bol donde se han amasado, tapada con film a piel para que no se seque.
4. Dejar fermentar a temperatura ambiente durante al menos 2 horas, o en la nevera durante toda la noche.
5. Enharinar la superficie de trabajo, cortar la masa en dos y dar forma de pizza con las manos.
6. Con la barbacoa precalentada a fuego fuerte, cocinar las masas con la tapa puesta durante 3 minutos.
7. Abrir y poner los toppings a la pizza: en la base la salsa de tomate, la mozzarella en porciones y unas rodajas de chorizo picante.
8. Volver a tapar la barbacoa y cocinar durante 5 minutos más, o hasta que el queso se haya fundido y la masa esté totalmente cocinada.

Dificultad media 

15 minutos 

Pizza con carpaccio

Ingredientes

Para la pizza:

150 ml de agua

2 g de levadura seca
de panadería

2 cucharadas aceite de oliva
virgen extra

190 g de harina

5 g de sal

Para el aliño:

100 ml de aceite de oliva
virgen extra

1 limón

1 cucharadita de tapenade

Romero seco

Tomillo seco

Toppings para la pizza:

Carpaccio de solomillo
de ternera

Queso Grana Padano

Canónigos

Dificultad fácil 

30 minutos 

Elaboración

1. Para la pizza, en un bol, mezclar el agua con la levadura y el aceite de oliva y reservar. En otro más grande, juntar la harina con la sal y añadir poco a poco la mezcla anterior mientras se va amasando con las manos.
2. Amasar hasta conseguir una mezcla homogénea y dejar reposar tapada durante 15 minutos. En una superficie enharinada, bolear la masa hasta que quede lisa y fermentar también tapada durante 3 horas a temperatura ambiente.
3. Pasado este tiempo, precalentar el horno a máxima temperatura, estirar la masa y hornear durante 10-15 minutos.
4. Para el aliño, juntar todos los ingredientes en un bol, batir con ayuda de una varilla para que emulsione el conjunto y pincelar con la salsa la masa de pizza recién horneada.
5. Para el carpaccio, colocar las láminas de solomillo de ternera sobre la pizza y decorar con lascas de queso Grana Padano y canónigos al gusto. Antes de consumir, volver a aliñar.

Pizza con masa de coliflor

Ingredientes

1 coliflor mediana

250 g de harina de trigo
sarraceno

1 cucharada de semillas de chía

Agua

Sal y pimienta

5 cucharadas de levadura
nutricional

Tomates cherry

Champiñones

Aceitunas negras

Mozzarella vegana

Salsa de tomate

Orégano

Aceite de oliva virgen extra

Rúcula

Elaboración

1. Lavar y trocear la coliflor.
2. Colocar en una vaporera y cocinar al vapor durante 20 minutos.
3. Mezclar la cucharada de semillas de chía con 6 cucharadas de agua y dejar que repose hasta que gelifiquen, de este modo se obtendrá un ingrediente similar al huevo que hará que ligue mejor la masa.
4. Pasados los 20 minutos de cocción al vapor de la coliflor, retirar y dejar que enfríe.
5. Triturar en el procesador de alimentos.
6. Pasar la coliflor triturada a un paño limpio, cerrar el paño y presionar con las manos repetidas veces hasta que se consiga eliminar el mayor exceso de agua posible.
7. Hecho esto, volcar la coliflor en un cuenco. Añadir el gel de chía y la harina.
8. Batir con la batidora de vaso. Debe quedar una textura moldeable y no demasiado húmeda, así que se puede ir añadiendo por cucharadas un poco más de harina e ir moldeando con las manos.
9. Formar una bola y dejar reposar 30 minutos.
10. Aplanar sobre una bandeja forrada con papel vegetal y engrasada y empezar a dar la forma deseada.
11. Hornear a 180 °C con el horno previamente precalentado, hasta que la masa empiece a dorarse ligeramente.
12. Sacar del horno, decorar con salsa de tomate, mozzarella, champiñones, tomates cherry y aceitunas negras y hornear 20 minutos más.

Dificultad fácil 

45 minutos 

Mini pizzas veganas

Ingredientes

500 g de harina de fuerza
500 g de harina de trigo
700 ml de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
5 g de levadura fresca
Pizca de sal
Maíz cocido
Pimiento verde
Aceitunas negras
Cebolla morada
Tomates cherry
Albahaca fresca
Orégano
Rúcula

Elaboración

1. Disolver la levadura en un vaso de agua tibia.
2. Poner todos los ingredientes secos en un cuenco y después incorporar los líquidos, mezclando con una cuchara un par de minutos hasta obtener una textura pegajosa.
3. Cubrir con un paño limpio y dejar reposar durante 15 minutos.
4. Colocar la masa en una encimera enharinada y amasar con las manos haciendo pliegues sobre sí misma hasta obtener una masa bien homogénea y moldeable.
5. Cubrir de nuevo y dejar reposar durante unos 10 minutos. Repetir la operación al menos otras dos veces para eliminar la humedad de la masa y para que gane aire.
6. Refrigerar la masa metida en un cuenco y tapada con papel film en la nevera, entre 12-18 horas.
7. Pasado este tiempo, dejar a temperatura ambiente un par de horas.
8. Estirar la masa en una encimera con papel vegetal y formar mini pizzas de tamaño similar con ayuda de un cortapastas o vaso.
9. Untar con salsa de tomate y mozzarella y colocar los toppings al gusto.
10. Hornear a 180 °C durante 10-15 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
11. Sacar del horno y servir con orégano, albahaca y rúcula fresca.

Dificultad fácil 

45 minutos 

Pizza dulce

de chocolate

Ingredientes

Para la masa:

300 g de harina de fuerza

200 ml de agua templada

1 cucharada de levadura

20 ml de aceite de oliva

3 cucharadas de aceite de coco

Para la crema de chocolate:

250 g de avellanas tostadas

60 g de cacao en polvo

100 ml de bebida vegetal
de avellanas

80 g de caramelo de dátiles
o sirope de agave

Toppings para la pizza:

Avellanas

Pistachos

Chocolate blanco vegano

Elaboración

1. Colocar la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro.
2. En un vaso, mezclar la levadura con el aceite, el agua y el azúcar.
3. Colocar esta mezcla en el centro del cuenco con la harina y mezclar con un tenedor.
4. Cuando los ingredientes empiecen a integrarse, amasar durante 5 minutos.
5. Formar una bola y cubrirla con un paño en un lugar fresco durante 30 minutos.
6. Pasado este tiempo, aplanar sobre una superficie enharinada dando forma circular.
7. Pinchar la masa con un tenedor por diferentes zonas y hornear a 180 °C durante 20 minutos o hasta que esté dorada.
8. Sacar del horno y decorar con la crema de chocolate, con avellanas y pistachos picados y con chocolate blanco vegano.
9. Para la crema de chocolate, colocar todos los ingredientes en el procesador de alimentos y triturar hasta obtener una crema homogénea con consistencia untable.
10. Probar para ajustar los ingredientes al gusto.

Dificultad fácil 

45 minutos 



Calzone Prosciutto

Ingredientes

- 150 ml de agua tibia
- 3 g de levadura seca de panadería
- 1 cucharada de aceite virgen extra
- 115 g de harina de media fuerza
- 115 g de harina de fuerza
- 6 g de sal
- Salsa de tomate
- 1 bola de mozzarella fresca
- 100 g de queso ricotta
- 100 g de prosciutto
- Albahaca fresca
- Queso parmesano en polvo
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Para la masa, en un bol, mezclar el agua con la levadura y el aceite de oliva y reservar. En otro más grande, juntar las harinas con la sal y añadir poco a poco la mezcla anterior mientras se va amasando con las manos.
2. Amasar aproximadamente 3 minutos y dejar reposar tapada durante 15. En una superficie enharinada, bolear la masa hasta que quede lisa y dejar fermentar también tapada durante 3 horas a temperatura ambiente.
3. Pasado este tiempo, estirar la masa poco a poco sobre la superficie enharinada. Para el relleno, untar la mitad de la pizza con salsa de tomate, y colocar encima la mozzarella y el queso queso ricotta troceados.
4. Terminar con láminas de prosciutto, hojas de albahaca y un poco de queso parmesano en polvo. Cerrar, formar los bordes y hornear con el horno y la piedra previamente precalentados a 250 °C durante 10-15 minutos.

Dificultad media 

30 minutos 

Pizza estrellada

Ingredientes

- 3 masas para pizza
- 6 lonchas de jamón cocido
- Salsa de tomate
- 1 huevo batido
- 200 g de mozzarella rallada

Elaboración

1. Extender una de las masas de pizza sobre papel vegetal y cubrir con una cucharada de salsa de tomate, sin llegar al borde. Colocar un montoncito de queso rallado en el centro y, a su alrededor, tres lonchas de jamón. Espolvorear con más queso rallado.
2. Colocar otra masa de pizza encima, presionando suavemente el contorno del montoncito de queso central para formar un montículo. Extender el resto de la salsa de tomate por toda la superficie, sin llegar al borde. Colocar otro montón de queso rallado en el centro y, a su alrededor, otras tres lonchas de jamón. Espolvorear con el resto del queso rallado.
3. Cubrir con la tercera masa para pizza y presionar de nuevo el contorno del montículo central. Presionar también el contorno de la pizza para que se adhieran las tres masas e igualar el círculo recortando con un cuchillo afilado.
4. Cortar 12 porciones, sin llegar al centro, y retorcer cada una de ellas un par de veces. Pincelar la pizza con huevo batido y transferir a una bandeja metálica.
5. Introducir en el horno, precalentado a 220 °C con calor arriba y abajo, y cocer durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada. Introducir en el horno, precalentado a 220 °C con calor arriba y abajo, y cocer durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada.

Dificultad media 

35 minutos 

Palitos de pizza

Ingredientes

2 masas de pizza
150 g de salsa de tomate
100 g de mozzarella rallada
Orégano
Albahaca fresca

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Extender una masa de pizza sobre la superficie de trabajo. Poner sobre la masa la salsa de tomate, la mozzarella rallada y albahaca fresca picada.
3. Extender encima la otra masa de pizza y pasar el rodillo por encima para prensar un poco.
4. Cortar tiras iguales de unos 4-5 cm y enrollar en espiral cada tira.
5. Poner sobre una bandeja forrada con papel vegetal, espolvorear con el orégano y hornear a 200 °C durante 15 minutos aproximadamente o hasta ver que están dorados los palitos de pizza.

Dificultad fácil 

20 minutos 



Pan naan

con ajo y queso

Ingredientes

15 g de levadura fresca
o 5 g de levadura seca de pan

100 ml de agua

600 g de harina de fuerza

3 g de sal

1 yogur griego

1 cucharada de miel

200 ml de leche

180 g queso mozzarella rallado

1 diente de ajo picado

Para la mantequilla de ajo y hierbas:

100 g de mantequilla

1 diente de ajo

Perejil

Cilantro

Elaboración

1. Precalentar el horno a máxima temperatura con la piedra pizza.
2. Diluir la levadura en el agua y reservar.
3. Para hacer el pan a mano, hacer un volcán con la harina y la sal mezcladas y verter en el centro del volcán los ingredientes húmedos: yogur, miel, leche y la levadura diluida en agua.
4. Mezclar todo con una espátula y cuando se hayan integrado todos los ingredientes, usar las manos.
5. Enharinar la superficie donde se vaya a trabajar y amasar en 3 procesos de 1 minuto de amasado y 5 minutos de reposo.
6. En caso de hacerlo con amasadora, juntar todos los ingredientes en el bol de amasar, menos el agua con la levadura diluida y la leche, que se van añadiendo mientras la amasadora está en funcionamiento.
7. Una vez añadidos todos los ingredientes, amasar el conjunto durante 20 minutos a velocidad media y durante 3 minutos a velocidad alta.
8. Bolear ligeramente y dejar fermentar en el mismo bol donde se ha amasado y tapar con un trapo durante 1 hora o hasta que doble su volumen.
9. Mientras, preparar la mantequilla de hierbas. En un bol pequeño, mezclar la mantequilla atemperada, el ajo y las hierbas picadas.
10. Pasado el tiempo de fermentación, quitar el exceso de aire, recuperar la forma de bola y dividir en porciones, aplanarlas y darles forma ovalada.
11. Disponer los panes en la piedra pizza y hornear durante 15 minutos a máxima temperatura.
12. A continuación, pintar ligeramente la superficie de los panes, con la mezcla de mantequilla.

Dificultad media 

45 minutos 



Focaccia

de cebolla morada y romero

Ingredientes

180 g de agua templada

4 g de levadura seca
de panadero

50 g de aceite de oliva
virgen extra

300 g de harina de trigo

1 cucharadita de sal

1/2 cebolla morada en tiras finas

1 cucharadita de escamas
de sal marina

30 g aceite de oliva virgen extra

Romero fresco

Elaboración

1. Preparar la masa depositando la harina en un bol y haciendo un hueco en el centro en el que añadir el agua, la levadura seca de panadero, el aceite de oliva virgen extra y la sal. Remover con las manos o con una cuchara de madera.
2. Transferir la masa a una superficie de trabajo y amasar un par de minutos o hasta obtener una masa homogénea.
3. Engrasar una fuente de horno rectangular y extender la masa por toda la superficie. Cubrir con un paño limpio y dejar levar durante 1 hora.
4. Precalentar el horno a 220° C.
5. Presionar la masa con las puntas de los dedos y pincelar suavemente con el resto del aceite de oliva virgen extra. Colocar las tiras de cebolla por la superficie y espolvorear con hojas de romero y las escamas de sal.
6. Introducir en el horno y cocer durante 20 minutos o hasta dorar.
7. Dejar enfriar antes de retirar de la fuente y servir.

Dificultad media 

60 minutos 

TEKA

100
YEARS

