EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

PIZZA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La palabra pizza se comenzó a usar en el año 997 en latín medieval de la ciudad de Gaeta y posteriormente fue hallada en el pueblo de Penne D'Abruzzo en el año 1195.

Algunos afirman que la palabra proviene de pinsa, participio pasado del verbo latino pinsere, que significa machacar, presionar, aplastar. Esta descripción etimológica hace referencia a la manera de elaborar la masa de la pizza, así como a su origen en una forma de pan plano, aplastado sobre el piso del horno.

Ahora, según el diccionario etimológico de Zanichelli la palabra “pizzo” procede de Alemania. En el antiguo alemán bizzopizzo significaba mordisco, trozo de pan. En el siglo XII pizzo se convierte en pizza e indica "un pequeño pan redondo y tierno", típico de los pueblos lombardos

Cabe señalar que los panes planos son una tradición en todo el Mediterráneo. Quizá de antiguo origen Persa, este pan fue introducido en la Magna Grecia (Italia meridional) por los primeros colonos griegos.

En el siglo III dC, la primera historia de Roma, escrita por Catón el Viejo, menciona una “masa redonda aderezada con aceite de oliva, hierbas y miel, horneada sobre piedras”. Se han encontrado posteriores evidencias que datan del 79 dC en los restos de Pompeya. Las excavaciones arqueológicas han sacado a la luz tiendas con una gran similitud a una pizzería moderna.

Muchos autores afirman que la pizza, tal y como se conoce en la actualidad, procede de la ciudad de Nápoles (Italia) y aparece como plato popular entre los napolitanos, en algún instante no definido del siglo XVII.

Es muy seguro que la pizza naciera de un alimento elaborado por los habitantes humildes de la ciudad de Nápoles y la composición no fuera tan variada como la actual.

Quizás en un principio fue un pan elaborado con una especie de masa de cereales puesta al sol, o a una fuente de calor como una piedra, y con algún condimento encima.

En Nápoles está la pizzería Port'Alba, considerada como la primera pizzería del mundo.

En 1738 empezaron a producir pizzas para llevar y en 1830 se expandieron a una especie de pizzería-restaurante con mesas y camareros. Hoy sirven pizza bajo las mismas premisas.

La pizza de Nápoles es famosa, y ya en 1830 el escritor Alexandre Dumas la describió en su novela "Le corrícolo". Dumas describe la pobreza de la gente que habita la ciudad, a los que denomina lazzaroni y describe cómo esa gente humilde desayunan, almuerza y cena un pan plano al que añaden diversos ingredientes.

Fuente: altonivel.com.mx

FORMULA

MASA PARA PIZZA	**gr**	**%**
harina	500	100
Levadura fresca	20	4
agua	200	40
azucar	8	1.5
Especias	3	0.5
aceite	50	10
sal	5	1

Salen aproximadamente 8 discos de 90 gramos

Nota : ***si van a usar levadura seca 7 gr , no adicionar el total del agua solo la tercera parte , si le hace falta adicionar el resto.***

	gr
Jamon	200
Piña calada	300
Pechuga cocinada	250
Champiñones	100
Queso doble crema	800

Estas cantidades son aproximaciones para los 8 discos, ya que pueden cambiar según el gusto de la persona y también la clase de pizza a realizar yo hice las más tradicionales pero se pueden variar.

.

PASTA DE TOMATE	**gr**
Tomates maduros	600
Aceite	100
Sal de ajo	10-15
Especias	5
Azúcar	5

Notas: las especias pueden ser al gusto de cada uno.

PIÑA CALADA	**un**
Piña madura	1 unidad
Azúcar	30% sobre el peso de la piña

. **EQUIPOS Y UTENCILIOS**

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Horno	Bascula
Estufa	Recipientes
Mesa	Cuchillos
	latas
	Blondas
	Rodillo manual-tubo
	Sartén

PROCEDIMIENTO

1-Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar

3-Realizar corona con Harina de trigo especias,sal .

4-En el centro de la corona adicionar agua ,aceite,azúcar.

5-Disolver los ingredientes del centro , luego mezclar NO AMASAR ir incorporando los ingredientes secos hasta alcanzar la humedad deseada, luego amasamos por 10 minutos aproximadamente.

6- Porcionar masas de 90 gr

7- Realizar bolas con las masas de 90 gr “como está expuesto en el video”

8-Dejar reposar las masas por 30 a 40 minutos

9-Estender las masas en forma circular como esta en el video

10-Precocer las masas ya extendidas si es en horno temperatura alta 200°C por 5 a 6 minutos aproximadamente-Si es en satén antiadherente en fuego medio por 3 minutos más o menos y luego voltear la masa en el mismo sartén por 2 minutos aproximadamente. Nota: la masa no puede quedar tostada.

11-sacar el aire de los discos de masa con una blonda en este caso aplastandola

12-Aplicar las pasta de tomate sobre los discos y el queso este debe estar congelado para que dé más volumen al esparcirlo sobre la masa y no se apelmace, ensamblar con los demás ingredientes dependiendo la pizza a realizar como lo observamos en el video.

13- hornear por 4 a 6 minutos a temperatura alta aproximadamente hasta que el queso se gratine. Si es en la estufa poner la pizza precocidad sobre el sartén a temperatura baja y tapar el sartén hasta que el queso se gratine.

14- sacar del horno y consumir