

PIZZERIATOTO

CALENTAR UNA PIZZA EN CASA

SARTÉN o PLANCHA (mejor opción)

1. Colocar las porciones sobre una sartén o plancha fría.
2. Seleccionar una temperatura medio-baja (unos 90-100° C).
3. Esperar unos 3-4 minutos (la base irá adquiriendo la textura ideal).
4. Echamos un pequeño chorrito de agua en la superficie donde no hay pizza.
5. Cubrimos con una tapa (si no tienes, usa papel de aluminio).
6. Dejamos actuar al vapor entre 1-2 minutos y retiramos las porciones sin darles la vuelta.
7. Puedes verlo en <https://www.youtube.com/watch?v=hHGtTwO9uZM>
8. Puedes intentarlo también en sandwichera abierta, princess o similar.

HORNO (no tenemos sartén lo bastante grande)

1. Precalentar a una temperatura medio-alta (unos 200°-220°). Selecciona calentar arriba y abajo o solo la placa de abajo.
2. Colocar la pizza sobre la bandeja del horno (pon papel de aluminio debajo si temes manchar la bandeja con el queso), y meterla en la zona baja del horno.
3. Para evitar que se reseque, colocar un recipiente resistente al horno con agua o taparla con papel aluminio.
4. Esperar unos 3-6 minutos (hay que vigilar hasta que la base adquiera la textura ideal, incluso puedes probar a apagar el horno 1 min después de meter la pizza y esperar).
5. Puedes verlo en <https://www.youtube.com/watch?v=l1oZVzfcICU> (min 1:10)

MICROONDAS (no es recomendable, pero si no queda más remedio coloca un vasito de cristal con agua para que se caliente más uniformemente y no pierda humedad)