

VERA  
PIZZA



Napoletana

## Las 10 reglas de la Vera Pizza Napoletana



### Pizza

La pizza es un **producto artesanal** y por eso puede tener pequeñas diferencias de pizzería a pizzería.



### Masa

La masa de la pizza se elabora únicamente con **agua, sal, levadura y harina**. Se deja **reposar mínimo 8 horas**.



### Manejo

El disco de masa se **extiende exclusivamente con las manos**. Esta manipulación determina el movimiento del aire desde el centro hacia el exterior de la masa que queda más inflada y forma el borde durante la cocción.



### Productos

**Los productos utilizados deben ser preferentemente de origen de la Campania.**

- El **tomate pelado** se debe triturar a mano, no debe quedar denso y con algunos trozos de piel.
- El **tomate fresco** hay que cortarlo en gajos.
- La **mozzarella de búfala** (cortada en rodajas) o el fior di latte (cortado en tiras) y su distribución es uniforme.
- El **queso rallado** (si se utiliza) se esparcirá sobre la pizza con un movimiento circular uniforme.
- Se colocan hojas de **albahaca fresca** sobre los aderezos.
- Se añade el aceite de **oliva virgen extra** con un movimiento en espiral.

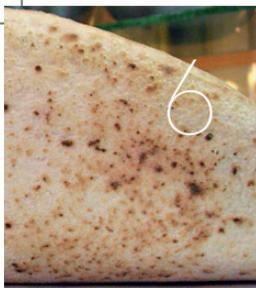


Además de la margarita y la marinara, la Vera Pizza Napoletana incluye otro tipo de pizzas elaboradas con ingredientes de la gastronomía tradicional italiana.



### Cocción

La cocción debe realizarse directamente sobre la superficie del **horno de leña**, no en la sartén, durante **60-90 segundos**.



### Calidad de cocción

La pizza debe ser fácilmente plegable **sobre sí misma** (como un librillo) con un **borde de 1-2 cm**, inflada, de color **dorado**, con muy pocas burbujas y quemaduras. Levantando la pizza por un lado, la parte inferior también debe quedar dorada y sin quemaduras evidentes.



### Estructura

La pizza debe ser **redonda**, con un **diámetro no mayor a 35 cm**, con un borde elevado y una parte central de máximo 4 mm de espesor. En el centro destaca el rojo del tomate mezclado con el aceite y en la **marinara**, el verde del orégano y el blanco del ajo. En la **margarita**, el blanco de la mozzarella y el verde de las hojas de albahaca.



### Aroma

La pizza recién horneada tiene:

- **el aroma del pan fresco;**
- los toques ácidos de tomate y la mozzarella;
- el sabor afrutado y picante del aceite y el ajo;
- la albahaca fresca y el orégano.



### Sabor y Armonía

La pizza, de **sabor intenso y armonioso**, tiene el gusto característico del pan bien horneado, mezclado con el sabor ácido del tomate, el sabor sabroso de la mozzarella, el frescor de la albahaca, el sabor amargo y picante del extra aceite de oliva virgen y ajo.



### Valor nutricional

La pizza es el **plato simbólico de la dieta mediterránea**.

- **Margherita:** Valor energético con un bloque de 250 g aproximadamente 800 kcal
- **Marinara:** Valor energético con un bloque de 250 g aproximadamente 550 Kcal.



-  verapizzanapoletana  
 pizzanapoletanaverace  
 pizzanapoletanaverace  
 pizzanapoletanaverace

