



1. Formación técnica en elaboración de masas

La práctica guiada permite reconocer la textura correcta de la masa, controlar la hidratación y comprender cómo influyen la harina, la levadura y el amasado en el resultado final.



2. Técnicas profesionales de estirado

El estirado uniforme ayuda a conservar el aire generado durante la fermentación y a obtener una base equilibrada. La imagen representa el aprendizaje práctico y la precisión del trabajo del maestro pizzero.



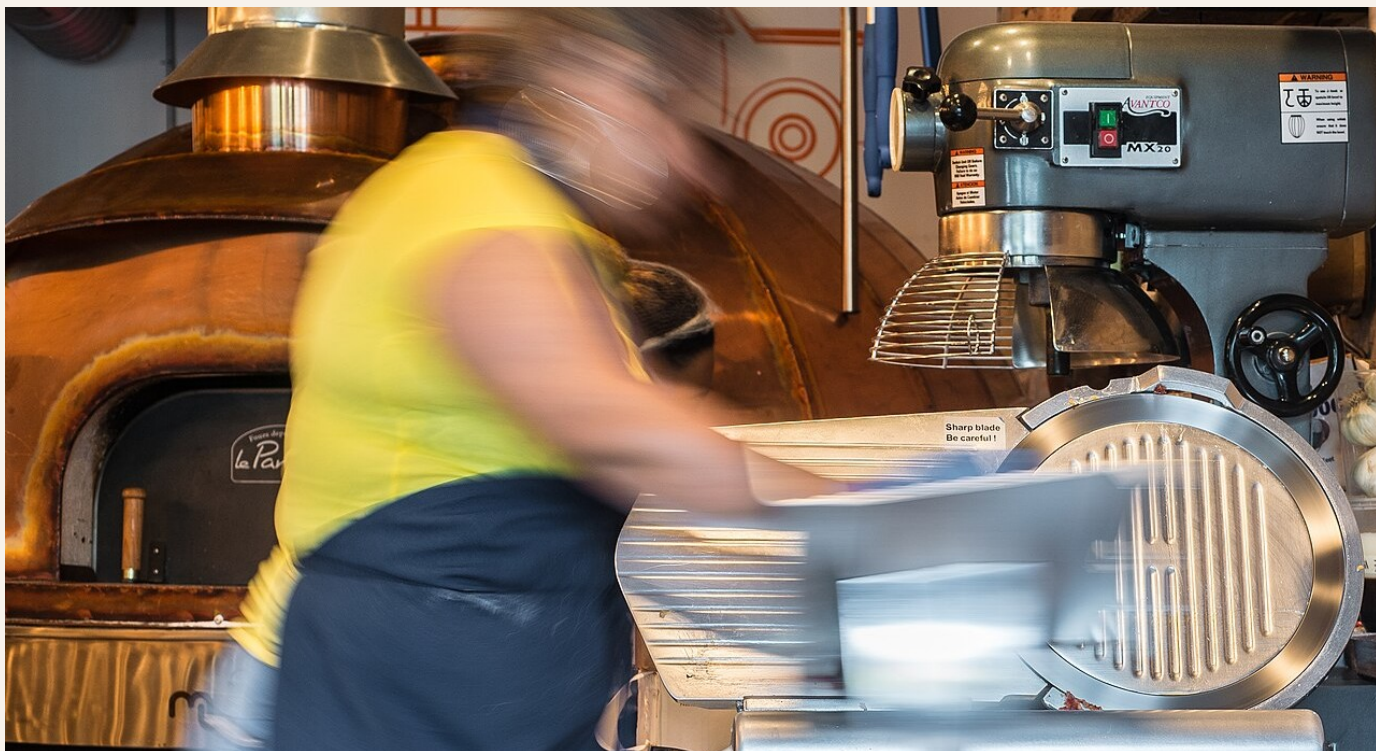
3. Producción y organización de bollos

La preparación en serie exige orden, cálculo de porciones y control de tiempos. El boleado correcto favorece una fermentación pareja y facilita la elaboración de pizzas con tamaño y espesor regulares.



4. Laminado y manejo de la masa

El uso adecuado de herramientas y superficies enharinadas evita que la masa se adhiera y permite trabajar con seguridad. Esta etapa requiere coordinación, higiene y dominio de la presión aplicada.



5. Trabajo en una cocina de pizzería

La actividad profesional combina rapidez, limpieza y organización. El maestro pizzero debe coordinar ingredientes, equipos y tiempos de cocción para sostener una producción constante sin perder calidad.



6. Preparación del horno a leña

Controlar el fuego, la temperatura y la distribución de las brasas es esencial para lograr una cocción intensa y uniforme. El horno a leña aporta textura, aroma y un acabado característico.



7. Cocción y retiro con pala

La pala permite introducir, girar y retirar la pizza sin deformarla. La observación del piso, la llama y el color del borde ayuda a decidir el momento exacto de finalización.



8. Cocción simultánea de distintas pizzas

Trabajar varias piezas a la vez requiere conocer las zonas de mayor y menor temperatura del horno. La rotación y el seguimiento visual evitan quemaduras y aseguran una cocción homogénea.



9. Pizza a la parrilla

La cocción sobre parrilla desarrolla sabores ahumados y una base firme. El curso aborda alternativas de cocción que amplían la propuesta gastronómica y permiten adaptarse a diferentes equipamientos.



10. Presentación del producto terminado

Una pizza bien elaborada combina borde aireado, base cocida, ingredientes equilibrados y una presentación atractiva. El resultado final refleja el manejo correcto de masas, salsas, quesos y cocción.