

INDIRECTO · AVANZADO

Chapata de aceite de oliva al kamado

Masa muy hidratada con polish, miga salvaje y alveolada, corteza fina y crujiente. Horneada sobre piedra de cordierita con un golpe de vapor, la chapata sale del kamado como de un horno de solera.



PREPARACIÓN

45 min

COCCIÓN

25 min

COMENSALES

8

TEMPERATURA

245 °C

Ingredientes

500 g harina de fuerza (W e 300)**2 g** levadura seca de panadería**11 g** sal marina fina**5 g** malta diastática o miel (opcional)**400 ml** agua a 20 °C**30 ml** aceite de oliva virgen extra**40 g** sémola de trigo fina (para enharinar)**250 g** hielo (para el vapor)

Pasos

1 EL POOLISH (LA VÍSPERA)

Mezcla 150 g de harina, 150 ml de agua y la mitad de la levadura. Tapa y deja 12-16 h a temperatura ambiente, hasta que el polish esté lleno de burbujas, abombado y con un olor claramente ácido.

2 MEZCLA FINAL

Disuelve el resto de la levadura en el agua restante y mézclala con el polish y la harina hasta que no queden grumos secos. Reposa 30 min (autólisis). Añade la sal y el aceite de oliva y trabaja la masa con la mano mojada o la rasqueta hasta integrarlos. Quedará muy pegajosa: es lo correcto.

3 FERMENTACIÓN CON PLIEGUES

Tapa y fermenta 2,5-3 h a temperatura ambiente. Cada 30 minutos, con la mano mojada, da una tanda de pliegues: estira un lado de la masa y dóblalo sobre el centro, girando el bol cuatro veces. La masa pasará de líquida a hinchada, brillante y llena de burbujas.

4 FORMADO RÚSTICO

Vuelca la masa sobre la mesa muy enharinada con sémola, sin desgasificar. Espolvorea por encima, estira en un rectángulo y divídelo en dos o tres tiras con la rasqueta. Voltea cada tira (lo de arriba abajo) y deja levar 45 min sobre un paño enharinado.

5 ENCIENDE Y ESTABILIZA EL KAMADO

Monta el ConvEGGtor y encima la piedra de cordierita, y lleva el kamado a 245 °C con la cúpula cerrada. Deja que la piedra se caliente 30-40 min. Coloca una bandeja metálica vacía en la base, junto a las brasas, para generar el vapor.

6 HORNEA CON VAPOR

Desliza las chapatas a la piedra con la pala enharinada. Echa el hielo en la bandeja caliente y cierra la cúpula de inmediato para atrapar el vapor. Hornea 22-25 min; abre la ventilación los últimos 5 min para secar y dorar la corteza. Enfría sobre rejilla antes de cortar.

Consejos del editor

- Pévalo todo en gramos: en masas al 80% un error de 20 ml de agua cambia por completo el manejo. Trabaja siempre con las manos y la rasqueta mojadas, nunca con harina extra, o cerrarás la miga.
- Para un buen golpe de vapor, precalienta una bandeja de hierro o un puñado de piedras de lava bajo la rejilla y echa el hielo encima justo al cargar el pan. Cierra la cúpula rápido: el vapor que se escapa no infla la miga.
- No desgasifiques al formar: cada burbuja que conservas es un alvéolo en la miga final. Manipula la masa lo mínimo, usa mucha sémola para que no se pegue y deja que la gravedad estire las tiras.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 x 30 cm

mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30

Ooni - Pala de pizza de bambú de 35 cm (14")

mikamado.es/accesorios/ooni-pala-bambu-14

Receta completa en: mikamado.es/recetas/chapata-aceite-oliva-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.