

PIZZA · MEDIO

# Pizza de jamón y rúcula en el kamado

*La mitad de esta pizza no pisa el horno: jamón en velos, rúcula fresca y lascas de parmesano aterrizan sobre la base recién salida. Caliente abajo, fresco arriba — ahí está el truco.*



PREPARACIÓN

**1460 min**

COCCIÓN

**3 min**

COMENSALES

**4**

TEMPERATURA

**340 °C**

## Ingredientes

**500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)

**14 g** sal marina fina (2,8 %)

**350 g** tomate San Marzano triturado

**100 g** prosciutto di Parma o serrano gran reserva en velos

**40 g** parmesano en lascas (con pelador)

**310 ml** agua fría (62 % hidratación)

**1 g** levadura fresca (0,2 %)

**250 g** fior di latte escurrido

**60 g** rúcula selvática lavada y muy seca

**2 cdas** aceite de oliva virgen extra

## Pasos

### 1 MASA DE 24 H Y MISE EN PLACE FRÍA

Masa estándar de fermentación lenta. Antes de encender el kamado, deja listo el "vestuario": jamón separado en velos sobre papel, rúcula seca en un bol y lascas de parmesano hechas. Cuando la pizza salga, tendrás 30 segundos útiles.

## 2 KAMADO A 340 °C, PIEDRA SATURADA

Piedra elevada, 45-60 minutos de precalentado real. 340 °C es el punto dulce: cornicione napolitano sin achicharrar la base margherita que hace de lienzo.

## 3 HORNEAR LA BASE MARGHERITA

Estira a 28-30 cm, monta solo tomate (80 g) y mozzarella, y hornea 90-100 segundos con giro a mitad. Debe salir un punto más hecha que una margherita normal: va a cargar peso frío encima.

## 4 VESTIR EN 30 SEGUNDOS

Sobre la tabla: primero los velos de jamón en montañitas sueltas (no extendidos como sábanas), después la rúcula a puñados y por último las lascas de parmesano. El calor residual atempera el jamón y abre su aroma sin cocinarlo.

## 5 ACEITE, PIMIENTA Y A LA MESA

Cordón fino de virgen extra sobre la rúcula, vuelta de pimienta y servir entera al centro: esta pizza se corta en la mesa, para que cada porción conserve su montaña verde.

## Consejos del editor

- La rúcula debe estar SECA: húmeda, el vapor la cuece en contacto con el queso y se vuelve mustia en segundos.
- No aliñes la rúcula aparte con limón: el ácido sobre el queso caliente corta la cremosidad. El aceite va sobre el conjunto.
- Si usas ibérico, ni parmesano ni nada: jamón, rúcula y aceite. Lo demás es ruido.

### El equipo de esta receta

#### Kamado Joe Big Joe III 24"

[mikamado.es/kamados/kamado-joe-big-joe-iii](https://mikamado.es/kamados/kamado-joe-big-joe-iii)

#### Kamado Joe Piedra para Pizza Classic Joe

[mikamado.es/accesorios/kamado-joe-piedra-pizza-classic](https://mikamado.es/accesorios/kamado-joe-piedra-pizza-classic)

#### Kamado Joe Pala de Pizza de Madera

[mikamado.es/accesorios/kamado-joe-pala-pizza-madera](https://mikamado.es/accesorios/kamado-joe-pala-pizza-madera)

#### Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"

[mikamado.es/accesorios/ooni-pala-perforada-14](https://mikamado.es/accesorios/ooni-pala-perforada-14)

#### Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

[mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump](https://mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump)

Receta completa en: [mikamado.es/recetas/pizza-jamon-rucula-kamado](https://mikamado.es/recetas/pizza-jamon-rucula-kamado)

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