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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1460 min	**3 min**	**4**	**340 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **350 g** tomate San Marzano triturado
- **250 g** fior di latte escurrido
- **100 g** prosciutto di Parma o serrano gran reserva en velos
- **60 g** rúcula selvática lavada y muy seca
- **40 g** parmesano en lascas (con pelador)
- **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 alíñes 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"

El Big Joe hornea dos bases a la vez: clave cuando la mitad del trabajo ocurre fuera del horno.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-big-joe-iii

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Brasa neutra y limpia que no compite con un buen jamón.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Kamado Joe Pala de Pizza de Madera

La madera hace de tabla de servicio: la pizza se viste y se presenta sobre la misma pala.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-pala-pizza-madera

Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"

Para lanzar y girar la base margherita que hace de lienzo.

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

Boska Friends L Tabla de Servir Redonda Roble 55 cm

mikamado.es/accesorios/boska-friends-l-roble-55

Receta completa en: 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.