PIZZA · MEDIO

Pizza margherita en el kamado

Tomate, fior di latte y albahaca: tres ingredientes y ningún sitio donde esconderse. Sobre piedra a 350 °C, el cornicione se hincha en segundos y la margherita recuerda por qué sigue siendo la reina.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1470 min	**3 min**	**4**	**350 °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 %)
- **400 g** tomate San Marzano DOP triturado a mano
- **300 g** fior di latte escurrido 1 hora
- **16 hojas** albahaca fresca
- **4 cdas** aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 AMASAR Y FERMENTAR 24 H

La víspera, disuelve la levadura en el agua, añade la harina y amasa 10 minutos; incorpora la sal al final. Bola lisa, 2 horas a temperatura ambiente y luego 24 horas en nevera tapada. La fermentación lenta es el 80 % del sabor: no la recortes.

2 BOLEAR Y ATEMPERAR

Cuatro horas antes de hornear, divide la masa en 4 bolas de 200 g, tensándolas bien. Déjalas tapadas a temperatura ambiente: una masa fría se contrae al estirarla y se rasga en el centro.

3 ENCENDER EL KAMADO Y SATURAR LA PIEDRA

Enciende un buen lecho de carbón, monta la piedra elevada (a media altura de la cúpula, no pegada a la brasa) y abre las dos bocas del todo. Deja que el conjunto suba a 350 °C y mantenlo ahí 45-60 minutos: la piedra debe estar saturada, no solo el aire. Una pistola de infrarrojos apuntando a la piedra debe marcar 380-400 °C.

4 ESTIRAR Y MONTAR EN 60 SEGUNDOS

Estira cada bola desde el centro hacia fuera dejando 2 cm de borde sin tocar, hasta unos 28-30 cm. Sobre la pala enharinada con semolina: tomate triturado con el dorso de un cucharón (no más de 80 g), fior di latte en trozos y un hilo de aceite. Monta rápido o la masa se pegará a la pala.

5 HORNEAR 90 SEGUNDOS Y GIRAR

Lanza la pizza al centro de la piedra y cierra la tapa. A los 45-50 segundos, abre y gira la pizza 180° con la pala: el lado que mira a la bisagra siempre recibe más calor. Otros 40-50 segundos y fuera, cuando el cornicione esté hinchado y moteado de leopardo.

6 ALBAHACA Y ACEITE FUERA DEL FUEGO

La albahaca va al salir, nunca dentro: a 350 °C se vuelve negra y amarga en segundos. Reparte las hojas, termina con un cordón de aceite de oliva y sirve sin esperar. Una margherita aguanta viva tres minutos.

Consejos del editor

- Semolina en la pala, no harina: actúa como rodamientos y no se quema amarga sobre la piedra.
- Si la base sale pálida con el borde ya hecho, la piedra estaba fría: dale 15 minutos más antes de la siguiente.
- Entre pizza y pizza, cierra la tapa 3-4 minutos con las bocas abiertas: la piedra recupera la temperatura que le robó la masa.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg
Carbón grande y denso que aguanta una sesión de 4 pizzas a 350 °C con un solo lecho.

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

GOURMEO Piedra para Pizza de Cordierita Redonda 35 cm
mikamado.es/accesorios/gourmeo-piedra-pizza-redonda-35

Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"
La perforación suelta la semolina sobrante antes de lanzar: base limpia, sin harina quemada.

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

Fackelmann Cepillo de Barbacoa con Rascador, Cerdas de Latón y Mango de Madera 42 cm
mikamado.es/accesorios/fackelmann-cepillo-laton-rascador-42

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-margherita-kamado

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