PIZZA · FÁCIL

Pizza marinara en el kamado

La pizza más antigua de Nápoles no lleva queso y no lo echa de menos: tomate, ajo laminado, orégano y buen aceite sobre una masa con carácter. Vegana de nacimiento, desde 1734.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1460 min	**2 min**	**4**	**350 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **400 g** tomate San Marzano DOP triturado a mano
- **2 cdtas** orégano seco (de rama, si lo encuentras)
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **4 dientes** ajo en láminas muy finas
- **6 cdas** aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 MASA: 24 H DE FRÍO

Misma masa madre de trabajo que la margherita: levadura disuelta en agua, harina, 10 minutos de amasado y la sal al final. Dos horas a temperatura ambiente, 24 en nevera y 4 horas de atemperado en bolas de 200 g antes de estirar.

2 KAMADO A 350 °C, PIEDRA SATURADA

Piedra elevada desde el arranque, bocas abiertas del todo y 45-60 minutos de paciencia una vez alcanzados los 350 °C. La marinara, al no llevar queso, perdona aún menos una piedra fría: toda la gracia está en una base crujiente y alveolada.

3 TOMATE ALIÑADO, NO COCINADO

Tritura el tomate a mano y alíñalo solo con una pizca de sal. Nada de sofreírlo: a 350 °C se concentra en el horno y mantiene la acidez fresca que esta pizza necesita para no resultar plana.

4 MONTAR: TOMATE, AJO, ORÉGANO, ACEITE

Estira a 28-30 cm, extiende 90 g de tomate hasta 2 cm del borde, reparte las láminas de ajo, la mitad del orégano y un hilo de aceite. El ajo debe quedar sobre el tomate, semihundido: ahí se confita en vez de quemarse.

5 HORNEAR 90 SEGUNDOS, GIRAR A MITAD

Al centro de la piedra, tapa cerrada, y gira 180° a los 45 segundos. Sin queso que vigilar, la señal de salida es el borde: hinchado, moteado y con las burbujas grandes ligeramente carbonizadas.

6 REMATAR FUERA: ORÉGANO Y ACEITE

Al salir, el resto del orégano frotado entre los dedos y un cordón generoso de virgen extra. Si te gusta el picante, unas escamas de guindilla le sientan de maravilla sin traicionar el original.

Consejos del editor

- Lamina el ajo con mandolina o cuchillo afiladísimo: a menos de un milímetro se confita; más grueso, queda crudo y agresivo.
- Es la pizza perfecta para calibrar una piedra nueva: sin queso, ves exactamente cómo cuece la base y dónde están los puntos calientes.
- Un toque de humo le va especialmente bien: una astilla pequeña de encina sobre la brasa justo antes de hornear.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large alcanza y sostiene la zona de 350 °C donde la marinara se hace en 90 segundos.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Encina española de brasa limpia: el toque de leña mediterránea que esta pizza de 1734 merece.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Ooni - Piedra para pizza de cordierita (tabla para hornear)

Cordierita de 10 mm con respuesta rápida: ideal para encadenar pizzas finas sin perder suelo.

mikamado.es/accesorios/ooni-piedra-pizza

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

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