

PIZZA · MEDIO

# Pizza quattro formaggi en el kamado

Blanca, sin tomate y sin red: mozzarella, gorgonzola, taleggio y parmesano fundidos en capas sobre masa fina. Con unas láminas de pera al salir, roza lo ilegal.



PREPARACIÓN

**1470 min**

COCCIÓN

**4 min**

COMENSALES

**4**

TEMPERATURA

**320 °C**

## Ingredientes

**500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)**14 g** sal marina fina (2,8 %)**200 g** fior di latte muy escurrido (la base)**100 g** taleggio sin corteza**1 ud** pera conferencia madura (opcional, en láminas)**1 pizza** pimienta negra recién molida**310 ml** agua fría (62 % hidratación)**1 g** levadura fresca (0,2 %)**80 g** gorgonzola dulce**40 g** parmesano rallado grueso**1 puñado** nueces troceadas (opcional)

## Pasos

### 1 MASA DE 24 H Y QUESOS ATEMPERADOS

Masa estándar de fermentación lenta en bolas de 200 g. Saca los quesos de la nevera una hora antes: el gorgonzola y el taleggio fríos no se reparten bien y se funden tarde, obligando a sobrecoocer la masa.

## 2 ESTABILIZAR EL KAMADO EN 320 °C

Piedra elevada y precalentado largo, pero con las bocas un punto más cerradas que para la napolitana: buscamos 320 °C estables. Si vienes de hornear a 350 °C, cierra la boca inferior a la mitad y espera 10 minutos a que la cúpula baje y se asiente.

## 3 MONTAR EN CAPAS, AZUL AL FINAL

Estira a 28-30 cm. Primero el fior di latte como base uniforme, luego el taleggio en pegotes, el parmesano en lluvia y por último el gorgonzola en avellanas pequeñas y separadas: es el más invasivo y debe quedar en islas, no en mar.

## 4 HORNEAR 3-4 MINUTOS A FUEGO MEDIO-ALTO

A 320 °C la pizza blanca necesita más tiempo que la roja: 3-4 minutos con un giro de 180° a mitad. Busca queso burbujeando en toda la superficie con motas doradas solo en los bordes del taleggio. Si ves charcos de aceite, el horno está demasiado fuerte.

## 5 PERA, NUECES Y PIMIENTA AL SALIR

Fuera del kamado, reparte las láminas finas de pera, las nueces y un golpe de pimienta negra. La pera fría sobre el queso fundido es el contraste que convierte esta pizza de "rica" a "para qué pedir postre".

## Consejos del editor

- Sustituciones españolas que funcionan: picón de Tresviso por el gorgonzola (la mitad de cantidad, pica más) y torta del Casar por el taleggio.
- Nada de "queso rallado para pizza" de bolsa: lleva fécula antiapelmazante que vuelve la mezcla arenosa al fundir.
- Esta pizza pide vino más que cerveza: un blanco con acidez (godello, riesling) hace de quinto ingrediente.

### El equipo de esta receta

#### Monolith Classic Pro 2.0

[mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart](https://mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart)

#### Navaris Piedra para Pizza de Cordierita Rectangular XL (38x30x1,5 cm)

[mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30](https://mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30)

#### Falci Pala de Pizza de Aluminio 32 x 34 cm

[mikamado.es/accesorios/falci-pala-pizza-aluminio-32x34](https://mikamado.es/accesorios/falci-pala-pizza-aluminio-32x34)

#### Rösle Cortador de Pizza de Rueda

[mikamado.es/accesorios/rosle-cortador-pizza-rueda](https://mikamado.es/accesorios/rosle-cortador-pizza-rueda)

#### 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-quattro-formaggi-kamado](https://mikamado.es/recetas/pizza-quattro-formaggi-kamado)

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