PIZZA · AVANZADO

Calzone clásico en el kamado

Una pizza cerrada es una promesa: por fuera, cúpula dorada y crujiente; por dentro, ricotta, mozzarella y jamón fundidos al vapor de su propia masa. El kamado borda las dos mitades.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1480 min	**12 min**	**2**	**300 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **300 ml** agua fría (60 % hidratación: masa más manejable para sellar)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **250 g** ricotta escurrida en colador 2 horas
- **200 g** mozzarella de baja humedad en dados
- **120 g** jamón cocido de calidad en tiras
- **40 g** parmesano rallado
- **150 g** tomate triturado (para coronar, opcional)
- **1 pizca** pimienta negra y nuez moscada

Pasos

1 MASA AL 60 % Y RELLENO SECO

Masa de 24 horas con un punto menos de agua: el repulgue exige una masa que no se pegue. El relleno, mézclalo justo antes: ricotta MUY escurrida, mozzarella, jamón, parmesano, pimienta y nuez moscada. Si la mezcla brilla de suero, escurre más: el relleno húmedo es el enemigo número uno.

2 KAMADO A 300 °C ESTABLES

Piedra elevada, 45 minutos de saturación, bocas ajustadas a tres cuartos para clavar 300 °C. Más temperatura doraría la cúpula antes de que el corazón del calzone pase de 70 °C, que es donde la ricotta cuaja y la mozzarella fluye.

3 ESTIRAR, RELLENAR MEDIA LUNA

Estira cada bola de 250 g a 26-28 cm, algo más gruesa que para pizza. Reparte la mitad del relleno SOLO en una mitad del disco, dejando 3 cm de margen limpio hasta el borde. La tentación de sobrecargar es fuerte; resístela o el sellado fallará.

4 SELLAR EN REPULGUE

Dobla la mitad vacía sobre el relleno y alinea los bordes. Presiona todo el arco con los dedos, y después repulga: dobla una esquina sobre sí misma y ve plegando cada tramo sobre el anterior, presionando, hasta cerrar la media luna con una cuerda de masa. Sin huevo ni agua: la presión basta si el borde quedó limpio.

5 HORNEAR 10-12 MINUTOS CON GIRO

Desliza el calzone a la piedra con la pala bien enharinada (pesa el doble que una pizza: gesto decidido) y corona con un par de cucharadas de tomate y un hilo de aceite si te gusta a la napolitana. Gira 180° a los 5-6 minutos. Está cuando la cúpula suena hueca al golpearla con el nudillo y luce dorado profundo.

6 REPOSO DE 4 MINUTOS OBLIGATORIO

El interior sale a temperatura de fundición de hierro. Cuatro minutos sobre rejilla (no tabla: el vapor de la base la humedecería) bajan el relleno a temperatura de placer y dejan que la ricotta termine de asentarse. Corta en diagonal y deja que humee en la mesa.

Consejos del editor

- Ricotta de cucharón de mercado mejor que la de tarrina: menos suero, más cuerpo. Y aún así, escúrrela.
- Versión "fritta" para valientes: el mismo calzone, en sartén honda con dos dedos de aceite a 170 °C. Nápoles lo aprueba.
- Si el repulgue se te resiste, sella con tenedor presionando dos vueltas: menos bonito, igual de hermético.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

Estabilidad legendaria a 300 °C: el calzone necesita 12 minutos sin vaivenes.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Encina de llama tranquila para una cocción de 12 minutos sin sobresaltos.

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

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm

Superficie rectangular amplia donde girar una pieza que pesa el doble que una pizza.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30

Falci Pala de Pizza de Aluminio 32 × 34 cm

Pala ancha y rígida: el lanzamiento decidido que exige el calzone cargado.

mikamado.es/accesorios/falci-pala-pizza-aluminio-32x34

Westmark Cortapizzas Profesional de Rueda XXL (ø 10 cm)

mikamado.es/accesorios/westmark-cortapizzas-xxl

Receta completa en: mikamado.es/recetas/calzone-kamado

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