INDIRECTO · AVANZADO

Chapata de aceite de oliva al kamado

Masa muy hidratada con poolish, miga salvaje y alveolada, corteza fina y crujiente. Horneada sobre piedra de cordierita con un golpe de vapor, la chapata sale del kamado como de un horno de solera.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
45 min	**25 min**	**8**	**245 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de fuerza (W e 300)
- **2 g** levadura seca de panadería
- **11 g** sal marina fina
- **5 g** malta diastática o miel (opcional)
- **400 ml** agua a 20 °C
- **30 ml** aceite de oliva virgen extra
- **40 g** sémola de trigo fina (para enharinar)
- **250 g** hielo (para el vapor)

Pasos

1. EL POOLISH (LA VÍSPERA)

   Mezcla 150 g de harina, 150 ml de agua y la mitad de la levadura. Tapa y deja 12-16 h a temperatura ambiente, hasta que el poolish esté lleno de burbujas, abombado y con un olor claramente ácido.

2. MEZCLA FINAL

   Disuelve el resto de la levadura en el agua restante y mézclala con el poolish y la harina hasta que no queden grumos secos. Reposa 30 min (autólisis). Añade la sal y el aceite de oliva y trabaja la masa con la mano mojada o la rasqueta hasta integrarlos. Quedará muy pegajosa: es lo correcto.

3 FERMENTACIÓN CON PLIEGUES

Tapa y fermenta 2,5-3 h a temperatura ambiente. Cada 30 minutos, con la mano mojada, da una tanda de pliegues: estira un lado de la masa y dóblalo sobre el centro, girando el bol cuatro veces. La masa pasará de líquida a hinchada, brillante y llena de burbujas.

4 FORMADO RÚSTICO

Vuelca la masa sobre la mesa muy enharinada con sémola, sin desgasificar. Espolvorea por encima, estira en un rectángulo y divídelo en dos o tres tiras con la rasqueta. Voltea cada tira (lo de arriba abajo) y deja levar 45 min sobre un paño enharinado.

5 ENCIENDE Y ESTABILIZA EL KAMADO

Monta el ConvEGGtor y encima la piedra de cordierita, y lleva el kamado a 245 °C con la cúpula cerrada. Deja que la piedra se caliente 30-40 min. Coloca una bandeja metálica vacía en la base, junto a las brasas, para generar el vapor.

6 HORNEA CON VAPOR

Desliza las chapatas a la piedra con la pala enharinada. Echa el hielo en la bandeja caliente y cierra la cúpula de inmediato para atrapar el vapor. Hornea 22-25 min; abre la ventilación los últimos 5 min para secar y dorar la corteza. Enfría sobre rejilla antes de cortar.

Consejos del editor

- Pésalo todo en gramos: en masas al 80% un error de 20 ml de agua cambia por completo el manejo. Trabaja siempre con las manos y la rasqueta mojadas, nunca con harina extra, o cerrarás la miga.
- Para un buen golpe de vapor, precalienta una bandeja de hierro o un puñado de piedras de lava bajo la rejilla y echa el hielo encima justo al cargar el pan. Cierra la cúpula rápido: el vapor que se escapa no infla la miga.
- No desgasifiques al formar: cada burbuja que conservas es un alvéolo en la miga final. Manipula la masa lo mínimo, usa mucha sémola para que no se pegue y deja que la gravedad estire las tiras.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es un horno de solera de bolsillo: su cerámica gruesa estabiliza los 245 °C que pide la chapata y, con la cúpula cerrada, retiene el vapor que infla la miga. La Large tiene parrilla de sobra para dos o tres chapatas a la vez y mantiene la temperatura mientras cargas y descargas el pan, sin los bajones de calor de un horno doméstico.

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm

La piedra de cordierita de 38 × 30 cm es la solera de esta receta: acumula calor y lo devuelve por contacto, dando el empuje inicial y la base crujiente que distinguen una chapata de horno. Su formato rectangular admite dos tiras en paralelo y resiste el choque térmico del hielo para el vapor. Precaliéntala 30-40 min sobre el ConvEGGtor antes de hornear.

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

Ooni - Pala de pizza de bambú de 35 cm (14")

Cargar una masa al 80% de hidratación sobre una piedra a 245 °C es la parte delicada, y la pala de bambú de 35 cm lo resuelve: la madera apenas se pega a la masa húmeda, así que la chapata se desliza limpia sin perder forma ni burbujas. Espolvoréala con sémola, coloca la tira encima y descárgala con un golpe seco de muñeca.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/chapata-aceite-oliva-kamado

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