DIRECTO · MEDIO

Focaccia con romero al kamado

Una focaccia ligera al kamado: hidratación al 80%, piedra refractaria al rojo, aceite de oliva del Bajo Aragón y romero fresco, mejor de mata que de bote.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
180 min	**20 min**	**6**	**230 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo 0 W260+ (italiana panificable)
- **400 ml** agua tibia (~28 °C)
- **5 g** levadura fresca
- **10 g** sal marina fina
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra (Bajo Aragón o picual)
- **2 ramas** romero fresco (mejor de mata, no de bote)
- **1 cda** sal Maldon (en escamas) para terminar

Pasos

1 AUTOLISIS

Mezcla harina y agua a mano, sin levadura ni sal, hasta que no queden grumos secos. Tapa y deja reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

2 AÑADIR LEVADURA Y SAL

Disuelve la levadura en una cucharada de agua tibia y mézclala con la masa. Añade la sal y 30 ml del aceite. Amasa 5 minutos en el bol con mano mojada hasta integrar.

3 4 PLEGADOS

Cada 30 minutos, durante 2 horas, haz un plegado tipo "stretch & fold": humedece la mano, estira la masa por un lado y dóblala sobre sí misma. Gira el bol 90° y repite tres veces más.

4 FERMENTACIÓN FINAL

Engrasa una bandeja de 30×40 cm con el resto del aceite. Vuelca la masa, estírala suavemente con las manos para que ocupe toda la bandeja. Tapa y deja 30 minutos más.

5 DIMPLES Y TERMINAR

Con las yemas de los dedos haz hoyos profundos por toda la superficie hasta tocar el fondo de la bandeja. Riega con un chorro generoso de aceite, esparce romero y sal Maldon.

6 PREPARAR EL KAMADO

Con deflector y piedra refractaria, estabiliza a 230 °C. La piedra debe estar 30 minutos mínimo a esa temperatura antes de cargar la focaccia.

7 HORNEAR

Coloca la bandeja sobre la piedra. Cierra la tapa y NO la abras los primeros 10 minutos. A partir de ahí, mira cada 3 minutos hasta que esté dorada — total 18-20 min.

8 REPOSAR

Saca la focaccia y desmóldala sobre una rejilla para que el vapor escape por abajo. Espera 10 minutos antes de cortar — la miga sigue terminando de hacerse.

Consejos del editor

- Si no encuentras harina W260, busca cualquier harina italiana "panificabile" o mezcla 70% harina de fuerza + 30% trigo normal.
- Si es tu primer intento, baja la hidratación al 70% (350 ml de agua). Más fácil de manejar, casi el mismo resultado.
- La piedra refractaria tiene que precalentarse 30 minutos enteros a 230 °C. Si la metes fría, la base sale cruda y blanca.
- No abras la tapa los primeros 10 minutos. La focaccia necesita "oven spring" inicial, y cualquier pérdida de calor lo arruina.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large mantiene 230 °C estables para hornear la focaccia para 6.

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

Weber Briquetas 8 kg

Briquetas para una brasa pareja y estable de horneado.

mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm

Piedra de cordierita bien caliente para la base crujiente de la focaccia.

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

Baldassare Agnelli Bandeja de Chapa Aluminizada 40 × 30 × 3 cm

mikamado.es/accesorios/agnelli-bandeja-aluminizada-40x30

Receta completa en: mikamado.es/recetas/focaccia-rosmarino-kamado

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