INDIRECTO · MEDIO

Jachapuri adjaruli al kamado: barca de queso y yema sobre acero

La barca georgiana de pan, queso fundido, yema y mantequilla, horneada sobre una placa de acero a 260-280 °C en un kamado con parrilla de 49-50 cm: base crujiente, bóveda que dora el borde y la yema en los últimos minutos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
120 min	**60 min**	**4**	**270 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de fuerza (W 260-300)
- **7 g** levadura seca de panadero (o 21 g de fresca)
- **10 g** sal fina
- **450 g** mozzarella de baja humedad (de barra), rallada, en lugar del suluguni (AC;C3C=8)
- **5 ud** huevos frescos (4 yemas para el centro y 1 entero para pincelar)
- **c/n** sémola de trigo duro para la pala
- **300 ml** leche entera tibia, a unos 30 °C
- **5 g** azúcar
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **250 g** queso feta, desmenuzado
- **60 g** mantequilla fría, en 4 trozos

Pasos

1 AMASAR Y FERMENTAR

Disuelve la levadura y el azúcar en la leche tibia y espera 10 minutos. Mezcla con la harina, añade la sal y el aceite, y amasa 8-10 minutos hasta tener una masa lisa y algo pegajosa. Tápala en un bol aceitado y deja que fermente 60-90 minutos a 24-26 °C, hasta que doble su volumen. Con la masa más fría, el proceso tarda más.

2 PREPARAR EL QUESO

Ralla la mozzarella de barra por el lado grueso y desmenuza el feta con los dedos. Mézclalos en un bol y prueba: el feta ya trae toda la sal que necesita el relleno, así que no añadas más. Separa las cuatro yemas sin romperlas, guárdalas cada una en su media cáscara o en una taza, y bate el huevo entero aparte. Todo a la nevera hasta el montaje.

3 MONTAR EL KAMADO

Vacía la ceniza del uso anterior y llena de carbón Jealous Devil el hogar del Kamado Bono Grande XXL, sobre su rejilla de hierro fundido; enciéndelo en dos o tres puntos con los tiros abiertos. Coloca el deflector de serie, en dos medias lunas, la parrilla de 49-50 cm y el acero Chef Pomodoro centrado encima. Empieza a cerrar los tiros unos 30 °C antes, hacia los 230-240 °C, y estabiliza la cúpula a 260-280 °C. Con la cámara estable, deja que el acero se caliente 30-40 minutos.

4 DIVIDIR Y ESTIRAR

Desgasifica la masa con suavidad y divídela en cuatro bolas de unos 210 g. Déjalas tapadas 15 minutos para que el gluten se relaje. Estira cada bola con las manos sobre la mesa enharinada hasta un óvalo de unos 30 × 20 cm y 5 mm de grosor. Estira solo la que vayas a hornear: la masa estirada que espera se pega a la mesa y luego a la pala.

5 FORMAR LA BARCA

Pasa el óvalo a la pala HOT! Kitchenware espolvoreada con sémola, atravesado, y forma la barca encima: reparte una línea de queso a lo largo de los dos lados largos y enróllalos hacia dentro sobre él. Une los extremos y retuércelos para cerrar las dos puntas: queda una barca de unos 28 cm de largo. Rellena el centro con el resto de su cuarta parte de queso, unos 175 g por barca, y pincela el borde con huevo batido; si quieres, espolvorea sésamo o neguilla por el borde (opcional).

6 HORNEAR SOBRE EL ACERO

Abre con burping (unos 5 cm, unos 5 segundos y del todo) y con guantes. Desliza la barca sobre el acero con un tirón seco de la pala y cierra. Hornea 8-10 minutos a 260-280 °C, hasta que el queso burbujee y el borde se dore. Si al abrir para la yema la base ya está más oscura que el borde, no toques el tiro: la cerámica tarda minutos en bajar. Para la siguiente, deja reposar más el acero con la tapa cerrada, como explica la guía de pizza.

7 PONER LA YEMA

Vuelve a abrir con burping. Con el dorso de una cuchara, haz un hueco en el centro del queso y desliza dentro una yema entera. Cierra 2-3 minutos: la yema se calienta y la clara que arrastre cuaja, pero el centro sigue fluido. Para comensales vulnerables, pon la yema a mitad del horneado y deja la barca hasta que yema y clara cuajen del todo; si el borde se dora antes, sácala y retira la yema líquida con una cuchara.

8 MANTEQUILLA Y TANDAS

Abre otra vez con burping (unos 5 cm, unos 5 segundos y del todo), saca la barca con la pala sin dejarla dentro del kamado y ponle encima un trozo de mantequilla fría de 15 g. Sírvela al momento: en la mesa se mezclan yema, mantequilla y queso con un tenedor y se moja la corteza del borde. Entre barca y barca, deja el kamado con la tapa cerrada 3-5 minutos para que el acero recupere temperatura.

Consejos del editor

- Usa mozzarella de barra, no de bola en suero: la fresca suelta agua al fundir y deja una barca encharcada con la base blanda por dentro.
- Sella bien las puntas retorciéndolas dos veces. Si se abren en el horno, el queso se escapa sobre el acero, se quema y humea en la tanda siguiente; ráspalo antes de meter otra barca.
- La pala de madera carga y descarga, no se queda dentro: su ficha marca un límite de 230 °C y el acero trabaja por encima. Trabaja rápido y con guantes largos.
- Guarda las claras que sobran en un táper en la nevera y úsalas al día siguiente para una tortilla o un merengue horneado.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

El acero de esta receta mide 35,6 × 30,5 cm y su diagonal ronda los 46,9 cm: en una parrilla de 46 cm no se apoya plano. La parrilla de 49-50 cm del Kamado Bono Grande XXL lo deja centrado, con 1-1,5 cm por esquina, y el deflector de serie, en dos medias lunas, va debajo y corta la radiación directa de la brasa, que quemaría la base de la barca antes de que el borde se dore. La cerámica acumula calor para sostener 260-280 °C a lo largo de cuatro tandas seguidas, y la cúpula cerrada da el calor de arriba que funde el queso y dora el borde a la vez.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Cuatro barcas de una en una son cerca de una hora a 260-280 °C, abriendo la tapa tres veces por tanda: para cargar, para la yema y para sacarla. Eso pide un lecho de brasa que no decaiga a mitad de sesión. El carbón de quebracho blanco de Jealous Devil viene en trozos grandes de una madera muy densa y deja poca ceniza, así que un hogar lleno sostiene la temperatura sin que la ceniza tape el aire de abajo, que es la causa más común de que un kamado pierda grados a mitad de cocción. Es madera dura sin resina: no aporta humo áspero a una masa que pasa diez minutos con la tapa cerrada.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Chef Pomodoro CP-SBP: placa de acero para pizza de 35,6 × 30,5 cm

El acero es lo que cuece la base del jachapuri. La placa Chef Pomodoro CP-SBP, de 6,35 mm y 5,16 kg según la ficha, conduce el calor más deprisa que la cordierita y a 260-280 °C dora la base en el mismo tiempo que tarda en burbujear el queso. La ficha la da para un máximo de 300 °C. La cúpula trabaja a 260-280 °C, pero el termómetro de la tapa mide el aire, no el acero: si tienes un termómetro de infrarrojos, comprueba antes de cargar que la superficie no pase de 300 °C. Su tamaño compacto deja una barca de unos 28 cm por tanda y, a la vez, cabe en una parrilla de 49-50 cm, que deja 1-1,5 cm por esquina. Necesita 30-40 minutos de precalentado con la cámara estable y guantes largos para manipularla en caliente.

mikamado.es/accesorios/chef-pomodoro-acero-pizza-compacto-36x30

HOT! Kitchenware pala de pizza de abedul multicapa, 29 × 41,5 cm

La barca cruda pesa y se deforma si se traslada a mano. La pala de abedul HOT! Kitchenware tiene 29 cm de ancho: la barca de unos 28 cm se forma directamente encima, atravesada, y, al deslizarla, cae a lo largo del lado de 35,6 cm del acero. Sobre madera con sémola la masa se despega mejor que sobre metal, que es lo que hace limpio el tirón. Su ficha marca un límite de 230 °C, por debajo de la temperatura del acero, así que la pala entra, carga o recoge y sale enseguida: nunca se apoya sobre el acero caliente ni se deja dentro del kamado.

mikamado.es/accesorios/hot-kitchenware-pala-pizza-abedul-29x41

Receta completa en: mikamado.es/recetas/hachapuri-adjaruli-acero-kamado

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