INDIRECTO · MEDIO

Pan de pita al kamado que se infla solo en la piedra

Panes de pita individuales que se hinchan como globos formando un bolsillo perfecto sobre piedra de cordierita a 300 °C, en calor indirecto.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
90 min	**4 min**	**6**	**300 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina panificable W250-280 (puedes sustituir 50 g por integral)
- **300 ml** agua tibia a unos 30 °C (60 % de hidratación)
- **7 g** levadura seca de panadero (o 21 g de fresca)
- **10 g** sal marina fina
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra de la Comunidad Valenciana (masa + acabado)
- **1 cdita** azúcar o miel (para activar la levadura)
- **c/n** sémola fina o harina para estirar
- **1 pizca** za'atar o sésamo y sal en escamas (al servir, opcional)

Pasos

1 ACTIVAR LEVADURA Y AMASAR

Disuelve la levadura y el azúcar en el agua tibia (30 °C, ni más caliente) y espera 10 minutos a que espume. Mezcla con la harina, añade la sal y el aceite, y amasa 10 minutos a mano hasta que la masa pase la prueba de la membrana: un trozo se estira fino sin romperse. Debe quedar lisa y solo ligeramente pegajosa.

2 FERMENTACIÓN EN BLOQUE 60-90 MIN

Bolea la masa, ponla en un bol aceitado y tápala. Fermenta a 24-26 °C durante 60-90 minutos, hasta que doble el volumen. En la terraza en verano va más rápido; en invierno dale tiempo o usa el horno apagado con la luz encendida. La masa está lista cuando, al presionar, recupera la forma despacio.

3 DIVIDIR Y REPOSO FINAL 20-30 MIN

Desgasifica suave, divide en 6 bolas de unos 135 g y bolea cada una con tensión. Colócalas separadas sobre una bandeja enharinada, tápalas con un paño y déjalas reposar 20-30 minutos. Este reposo relaja el gluten: sin él la masa se encoge al estirar y no formará bolsillo.

4 MONTAR DEFLECTOR Y PRECALENTAR LA PIEDRA

Enciende el kamado, monta el deflector para indirecto y coloca la piedra de cordierita sobre la rejilla. Estabiliza a 300 °C y precalienta la piedra al menos 30-40 minutos. Verifica la superficie con termómetro infrarrojo: debe marcar 290-310 °C. El termómetro de tapa solo mide el aire de la cámara y te engaña.

5 ESTIRAR FINO Y UNIFORME

Sobre la mesa con sémola, estira cada bola con rodillo o las yemas hasta un disco de 18-20 cm y 3-4 mm de grosor uniforme. Sin bordes gruesos ni pliegues: cualquier zona desigual deja escapar el vapor y arruina el bolsillo. Estira solo las que vayas a hornear de inmediato.

6 HORNEAR 2-4 MIN E INFLAR

Sacude el exceso de sémola y desliza la pita sobre la piedra con la pala. Cierra la tapa. En 60-90 segundos empezará a inflarse como un globo. Dale la vuelta cuando esté hinchada y dorada por debajo, otros 60-90 segundos. Total 2-4 minutos. Hornea de una en una para que la piedra no pierda calor.

7 REPOSAR TAPADAS CON UN PAÑO

Saca cada pita y apílalas envueltas en un paño limpio mientras horneas el resto. El vapor atrapado bajo el paño las mantiene tiernas y flexibles, sin que la corteza se endurezca. Termina con un hilo de AOVE valenciano, za'atar o sésamo y sal en escamas. Sirve calientes con hummus.

Consejos del editor

- El grosor manda más que la receta. Una pita de 3-4 mm uniforme se infla; una de 6 mm con un borde grueso, no. Estira con calma sobre sémola y, si una bola se resiste y se encoge, déjala reposar 5 minutos más en vez de pelearte con el rodillo: el gluten necesita relajarse.
- La piedra se enfría con cada pita que cargas. Hornea de una en una (dos como mucho si tu piedra es grande) y deja 1-2 minutos entre tandas para que recupere los 300 °C. Un termómetro infrarrojo te dice exactamente cuándo está lista otra vez; a ojo siempre vas justo de temperatura.
- Si una pita no se infla, no la tires: igual está deliciosa, solo le faltó bolsillo. Comprueba lo de siempre por orden: piedra demasiado fría, masa desigual o gluten poco reposado. Suele ser la piedra. Sube 10-15 minutos más de precalentamiento y la siguiente tanda saldrá.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg
mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm
Piedra de cordierita que acumula calor y hace que la pita se infle de golpe.

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

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza
Comprobar que la piedra está a 300 °C antes de echar cada pita.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Kamado Joe Pala de Pizza de Madera
mikamado.es/accesorios/kamado-joe-pala-pizza-madera

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pan-pita-kamado-piedra

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