

PIZZA · AVANZADO

Pizza a la pala de masa madre al kamado

Una pizza romana a la pala, alargada y de borde alto y alveolado, fermentada con masa madre y cocida sobre acero a 350 °C con deflector.



PREPARACIÓN

60 min

COCCIÓN

8 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

350 °C

Ingredientes

500 g harina de fuerza W300-330 (o mezcla 80% fuerza + 20% sémola fina)

100 g masa madre activa (refrescada 4-6 h antes, en pico)

2 cda aceite de oliva virgen extra de la Comunidad Valenciana (masa + acabado)

250 g tomate San Marzano triturado (escurrido, sin cocer)

1 manojo albahaca fresca (al salir del horno)

375 ml agua a temperatura ambiente (75% de hidratación)

11 g sal marina

c/n sémola gruesa para estirar y cargar en la pala

300 g mozzarella fior di latte, escurrida 1 h y troceada

1 pizca orégano seco y sal en escamas (al gusto)

Pasos

1 AUTÓLISIS Y AMASADO

Mezcla harina y 340 ml de agua y deja reposar 40 minutos (autólisis): hidrata y desarrolla gluten sin esfuerzo. Añade la masa madre, integra, y suma la sal disuelta en los 35 ml restantes y el aceite. Amasa hasta una masa lisa pero pegajosa; a 75% de hidratación no buscas una bola firme.

2 FERMENTACIÓN EN BLOQUE

Fermenta en bloque a 22-24 °C durante 4-5 horas, con tres tandas de pliegues (stretch & fold) en la primera hora y media, cada 30 minutos. La masa debe crecer un 50-60% y mostrar burbujas en superficie. Con masa madre el reloj lo marca la masa, no el cronómetro: a más calor, antes.

3 BOLEAR Y FRÍO 24-48 H

Divide en dos pastones de unos 490 g, bolea con tensión y mete cada uno en un táper aceitado. Frío en nevera 24-48 horas: aquí se desarrolla el sabor ácido y la alveolatura. Saca los pastones 2 horas antes de hornear para que atemperen; una masa fría no se estira y se rompe.

4 MONTAR DEFLECTOR Y PRECALENTAR ACERO

Enciende el kamado, monta el deflector para indirecto y coloca encima la rejilla con la plancha de acero al carbono (o piedra de cordierita). Estabiliza a 350 °C y precalienta el conjunto al menos 40 minutos. Verifica la superficie con termómetro infrarrojo: debe marcar 330-350 °C, no menos. El termómetro de tapa solo mide el aire.

5 ESTIRAR SIN DESGASIFICAR

Vuelca el pastón sobre harina y sémola. Estira con las yemas desde el centro hacia fuera dándole forma alargada de pala (unos 30x18 cm), presionando el centro pero respetando el borde inflado: ese alveolado es el alma de la pizza a la pala. No uses rodillo, aplastarías el gas.

6 SALSEAR Y CARGAR EN LA PALA

Extiende el tomate San Marzano escurrido dejando 2 cm de borde limpio, un hilo de AOVE, orégano y la mozzarella fior di latte bien escurrida (si suelta agua, la base queda cruda). Pasa la masa a la pala perforada espolvoreada con sémola y sacude para soltar el exceso de harina, que se quemaría sobre el acero.

7 HORNEAR 6-8 MINUTOS GIRANDO

Desliza la pizza sobre el acero con un golpe seco y cierra la tapa. Hornea 6-8 minutos a 350 °C. A los 3-4 minutos gira la pizza 180° con la pala para igualar la cocción (el lado del tiro se dora antes). Lista cuando el borde está dorado-tostado y la base, firme y crujiente al levantarla.

8 ALBAHACA Y SERVIR

Saca la pizza a una tabla, añade la albahaca fresca, un último hilo de AOVE valenciano y sal en escamas. Deja reposar 1 minuto para que la base asiente y corta en porciones rectangulares con cortador o tijeras. Repite con el segundo pastón mientras te comes esta.

Consejos del editor

- El acero al carbono es la diferencia entre una base crujiente y una pálida. Conduce el calor mucho más rápido que la cerámica o la piedra fina, así que la base se sella en los primeros 90 segundos. Si solo tienes piedra de cordierita, precaliéntala 10 minutos más y verifica que pasa de 330 °C con el infrarrojo antes de cargar.
- Escurre la mozzarella en serio: una hora sobre papel y, si hace falta, un apretón con las manos. El fior di latte fresco suelta mucha agua, y esa agua hierve sobre el acero, cuece la base al vapor y te deja el centro gomoso y crudo por debajo. Es el error número uno de la pizza casera.
-

Controla el tiro. En el kamado, a 350 °C con deflector el calor sube por un lado, así que la pizza se dora desigual. Gírala 180° a mitad de cocción y deja el dämpers inferior medio abierto: demasiado aire dispara la temperatura del aire pero no necesariamente la del acero, que es la que cuece la base.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

Classic III con SloRoller llega fácil a 350 C estable, ideal para la pizza romana a la pala.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

Big Green Egg ConVEGGtor plate setter (Large)

Deflector para cocer indirecto y no quemar la base de la masa madre.

mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large

VEVOR Acero para Pizza de Acero al Carbono 40 × 37 cm (9,5 mm)

Acero de 9,5 mm acumula calor para el borde alto y alveolado de la romana.

mikamado.es/accesorios/vevor-pizza-steel-carbono

Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"

Pala larga de 14 perforada para meter la pizza alargada sin que se pegue.

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

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

Medir la temperatura real del acero antes de hornear a 350 C.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-a-la-pala-masa-madre-kamado

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