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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
60 min	**8 min**	**4**	**350 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de fuerza W300-330 (o mezcla 80% fuerza + 20% sémola fina)
- **375 ml** agua a temperatura ambiente (75% de hidratación)
- **100 g** masa madre activa (refrescada 4-6 h antes, en pico)
- **11 g** sal marina
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra de la Comunidad Valenciana (masa + acabado)
- **c/n** sémola gruesa para estirar y cargar en la pala
- **250 g** tomate San Marzano triturado (escurrido, sin cocer)
- **300 g** mozzarella fior di latte, escurrida 1 h y troceada
- **1 manojo** albahaca fresca (al salir del horno)
- **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 dámper 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

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

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