PIZZA · MEDIO

Pizza diavola en el kamado

Salami picante que se riza y suelta su aceite rojo sobre la mozzarella, y un hilo de miel picante al salir. La diavola es puro equilibrio entre fuego, grasa y dulzor.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1470 min	**3 min**	**4**	**350 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **350 g** tomate San Marzano triturado
- **120 g** spianata calabresa o ventricina en lonchas finas
- **1 ud** guindilla fresca o cayena seca
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **250 g** fior di latte escurrido
- **4 cdas** miel de flores
- **1 cdta** vinagre de manzana (para la miel picante)

Pasos

1 MASA Y MIEL PICANTE LA VÍSPERA

Prepara la masa estándar de 24 horas (bolas de 200 g, 4 horas de atemperado). Para la miel picante: calienta la miel con la guindilla en rodajas y el vinagre a fuego mínimo 5 minutos, sin que hierva, y deja infusionar hasta el día siguiente. Cuela si no quieres sustos.

2 KAMADO A 350 °C CON UN TOQUE DE LEÑA

Piedra elevada, bocas abiertas, 45-60 minutos de saturación. Si tu kamado lo permite (o usas un horno de leña tipo Karu), añade una astilla de roble justo antes de la primera pizza: el humo ligero realza el pimentón del embutido.

3 MONTAR CON EL SALAMI EN LA MOZZARELLA

Estira a 28-30 cm: 80 g de tomate, la mozzarella en trozos y las lonchas de salami por encima, nunca debajo del queso. Expuestas al calor directo de la cúpula es como se rizan en copa y se tuestan los bordes; tapadas, solo sudan grasa.

4 HORNEAR 2 MINUTOS VIGILANDO EL RIZO

Lanza al centro de la piedra y gira 180° a los 50 segundos. La diavola tarda un pelín más que la margherita porque el embutido enfría la superficie: sácala cuando las copas de salami tengan el borde crujiente y la mozzarella burbujee.

5 MIEL PICANTE EN HILO, FUERA DEL FUEGO

Ya en la tabla, riega con un hilo fino de miel picante —una cucharada por pizza, no más— buscando las copas de salami, donde el dulce se mezcla con el aceite rojo. Quien la pruebe así no volverá a la diavola seca.

Consejos del editor

- Pide el embutido cortado a máquina al 1,5-2 mm: el grosor de loncha decide si se riza en copa o queda plano y graso.
- Si no quieres hacer miel picante, mezcla miel con unas gotas de tu salsa de chile favorita justo antes de servir.
- Una versión española de diez: chorizo picante ibérico y miel de romero. No es Calabria, pero discute de tú a tú.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Quebracho de fuego feroz y limpio: el compañero natural de una pizza que se llama diavola.

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

Ooni - Piedra para pizza de cordierita (tabla para hornear)

Suelo rápido y estable para los 2 minutos justos que pide el embutido sin desangrarse.

mikamado.es/accesorios/ooni-piedra-pizza

Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"

Giros precisos a mitad de cocción sin sacudir las copas de salami.

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

Westmark Cortapizzas Profesional de Rueda XXL (ø 10 cm)

Cuchilla XXL que atraviesa salami rizado y miel pegajosa de un solo paso.

mikamado.es/accesorios/westmark-cortapizzas-xxl

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-diavola-kamado

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