PIZZA · MEDIO

Pizza napoletana en el kamado

A 350 °C, la base se hincha en 90 segundos y el borde — el famoso "cornicione" — sale moteado y elástico. Una pizza, tres minutos, cero indulgencia.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1440 min	**3 min**	**4**	**350 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" (W 280-320)
- **325 ml** agua fría
- **12 g** sal marina
- **1 g** levadura fresca
- **400 g** tomate San Marzano DOP
- **250 g** fior di latte (mozzarella de leche de vaca)
- **20 hojas** albahaca fresca
- **c/n** aceite de oliva virgen extra

Pasos

1. MASA

   Disuelve la levadura en el agua. Mezcla con la harina hasta integrar, añade la sal y amasa 10 minutos. Bola lisa, descanso 30 min, plegado, descanso 30 min.

2. FERMENTACIÓN FRÍA 24 H

   Divide en bolas de 250 g y guarda en táper aceitado en la nevera 24 h. Saca a temperatura ambiente 2 h antes de cocinar.

3 SALSA

Aplasta los San Marzano con las manos en un cuenco. Sal y un chorro de aceite. NO se cocina. Tiene que conservar la frescura del tomate crudo.

4 ESTABILIZAR 350 °C

Carga el kamado con carbón en abundancia, deflector y piedra refractaria encima. Sube hasta 350-380 °C y deja que la piedra se sature 30 min mínimo.

5 ESTIRAR

Estira a mano sobre harina sémola, sin rodillo, dejando el borde sin tocar para que conserve aire. Diámetro ~28 cm.

6 GUARNECER

Salsa fina en el centro, sin llegar al borde. Mozzarella escurrida en trozos. No sobrecargues: el napolitano lleva poca cobertura.

7 HORNEAR

Desliza la pizza sobre la piedra con una pala enharinada. Cocción 90-180 segundos. Gírala una vez con la pala para que dore uniforme.

8 TERMINAR

Sácala con la pala. Añade hojas de albahaca fresca y un hilo de aceite crudo. Sirve inmediatamente.

Consejos del editor

- La piedra tiene que estar 30 min como mínimo a 350 °C. Si la metes fría, la base sale cruda por dentro.
- Si quieres una capa de humo en el borde, abre la tapa 10 segundos al meterla — el oxígeno avivará la brasa.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large sostiene los 350 °C de bóveda que pide la napoletana, pizza a pizza.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Ooni - Pala de pizza perforada de aluminio de 14"

Pala perforada de 14" para cargar y girar la pizza sin que se pegue.

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

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

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