PIZZA · MEDIO

Pizza quattro formaggi en el kamado

Blanca, sin tomate y sin red: mozzarella, gorgonzola, taleggio y parmesano fundidos en capas sobre masa fina. Con unas láminas de pera al salir, roza lo ilegal.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1470 min	**4 min**	**4**	**320 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **200 g** fior di latte muy escurrido (la base)
- **80 g** gorgonzola dolce
- **100 g** taleggio sin corteza
- **40 g** parmesano rallado grueso
- **1 ud** pera conferencia madura (opcional, en láminas)
- **1 puñado** nueces troceadas (opcional)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida

Pasos

1 MASA DE 24 H Y QUESOS ATEMPERADOS

Masa estándar de fermentación lenta en bolas de 200 g. Saca los quesos de la nevera una hora antes: el gorgonzola y el taleggio fríos no se reparten bien y se funden tarde, obligando a sobrecocer la masa.

2 ESTABILIZAR EL KAMADO EN 320 °C

Piedra elevada y precalentado largo, pero con las bocas un punto más cerradas que para la napolitana: buscamos 320 °C estables. Si vienes de hornear a 350 °C, cierra la boca inferior a la mitad y espera 10 minutos a que la cúpula baje y se asiente.

3 MONTAR EN CAPAS, AZUL AL FINAL

Estira a 28-30 cm. Primero el fior di latte como base uniforme, luego el taleggio en pegotes, el parmesano en lluvia y por último el gorgonzola en avellanas pequeñas y separadas: es el más invasivo y debe quedar en islas, no en mar.

4 HORNEAR 3-4 MINUTOS A FUEGO MEDIO-ALTO

A 320 °C la pizza blanca necesita más tiempo que la roja: 3-4 minutos con un giro de 180° a mitad. Busca queso burbujeando en toda la superficie con motas doradas solo en los bordes del taleggio. Si ves charcos de aceite, el horno está demasiado fuerte.

5 PERA, NUECES Y PIMIENTA AL SALIR

Fuera del kamado, reparte las láminas finas de pera, las nueces y un golpe de pimienta negra. La pera fría sobre el queso fundido es el contraste que convierte esta pizza de "rica" a "para qué pedir postre".

Consejos del editor

- Sustituciones españolas que funcionan: picón de Tresviso por el gorgonzola (la mitad de cantidad, pica más) y torta del Casar por el taleggio.
- Nada de "queso rallado para pizza" de bolsa: lleva fécula antiapelmazante que vuelve la mezcla arenosa al fundir.
- Esta pizza pide vino más que cerveza: un blanco con acidez (godello, riesling) hace de quinto ingrediente.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

Control fino de bocas para clavar los 320 °C que piden los quesos sin aceitarse.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Brasa estable de larga duración para una sesión a temperatura media-alta.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Navaris Piedra para Pizza de Cordierita Rectangular XL (38×30×1,5 cm)

Rectangular y generosa: espacio para mover la pizza hacia zonas más frías si el queso corre.

mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30

Falci Pala de Pizza de Aluminio 32 × 34 cm

Pala ancha italiana: una quattro formaggi cargada no perdona lanzamientos dubitativos.

mikamado.es/accesorios/falci-pala-pizza-aluminio-32x34

Rösle Cortador de Pizza de Rueda

Corte limpio a través de cuatro quesos fundidos sin arrastrarlos.

mikamado.es/accesorios/rosle-cortador-pizza-rueda

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

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