PIZZA · AVANZADO

# Pizza romana al taglio en el kamado

*Masa de alta hidratación fermentada 48 horas, horneada en bandeja y cortada en rectángulos con tijera, como en los forni de Roma. Crujiente abajo, nube alveolada dentro.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| **2940 min** | **18 min** | **6** | **270 °C** |

## Ingredientes

- **500 g** harina panificable de fuerza W 300-350 (100 %)
- **400 ml** agua fría (80 % hidratación)
- **12 g** sal marina fina (2,4 %)
- **2 g** levadura fresca (0,4 %)
- **15 ml** aceite de oliva para la masa (3 %)
- **40 ml** aceite de oliva para la bandeja
- **400 g** tomate triturado con sal y orégano (base rossa)
- **250 g** mozzarella de baja humedad (segunda cocción)
- **100 g** mortadela en velos y pistachos (al salir, opcional)

## Pasos

1 DÍA 1: MEZCLAR Y PLEGAR

Mezcla harina, agua y levadura hasta que no quede harina seca; 20 minutos de reposo, añade sal y aceite y aprieta. Después, cuatro tandas de pliegues (coil folds) cada 30 minutos con las manos mojadas. La masa pasará de sopa pegajosa a cojín brillante. A la nevera, en táper aceitado, 48 horas.

2 DÍA 3: BANDEJA ACEITADA Y APRESTO

Tres horas antes de hornear, vuelca la masa en una bandeja de acero de 30×40 cm generosamente aceitada y estírala con los dedos planos hacia las esquinas, sin desgasificar. Si se resiste, espera 15 minutos y repite. Déjala crecer tapada hasta que burbujee perezosa.

3 KAMADO A 270 °C, INDIRECTO SOBRE PIEDRA

Configuración distinta a la napolitana: deflector puesto Y piedra encima, 40 minutos de precalentado a 270 °C. La bandeja necesita calor fuerte pero parejo por abajo; la llama directa quemaría el aceite de la base antes de cocer la miga.

4 PRIMERA COCCIÓN: LA BASE ROSSA

Reparte el tomate aliñado sobre toda la masa, hasta los bordes, y hornea la bandeja sobre la piedra 12-14 minutos con un giro a mitad. Busca bordes despegados de la bandeja y suela dorada al levantar una esquina con espátula. En este punto la "rossa" ya es comestible y gloriosa.

5 SEGUNDA COCCIÓN: QUESO Y REMATES

Saca la bandeja, reparte la mozzarella y devuélvela al kamado 4-5 minutos, hasta fundir con burbujas doradas. La doble cocción es el secreto romano: la miga ya está hecha y el queso no la aplasta. Al salir, velos de mortadela sobre el calor y pistachos picados.

6 CORTAR CON TIJERA Y SERVIR AL PESO

Desliza la pizza a una rejilla (nunca dejarla en la bandeja: el vapor ablanda la suela) y corta rectángulos con tijera de cocina, como manda Roma. Se sirve templada y aguanta horas — si sobrevive minutos.

## Consejos del editor

- Bandeja de acero azulado o hierro, no antiadherente fina: necesitas masa térmica abajo para el efecto "frito en aceite".
- La ventana de frío es 24-72 horas: a las 48 está en su pico de sabor y manejabilidad.
- Combos romanos de manual: patata laminada y romero; calabacín y anchoa; o la rossa desnuda, que no necesita a nadie.

## El equipo de esta receta

### Kamado Joe Big Joe III 24"

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

### TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

*Brasa de larga duración para los 40 minutos de precalentado más la doble cocción.*

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

### Gi.Metal Placa de Acero para Pizza 40 × 35 cm (4 mm)

*El acero GI.Metal de 40×35 es prácticamente una teglia romana profesional.*

mikamado.es/accesorios/gimetal-plancha-acero-pizza-40x35

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

*Base rectangular sobre la que asentar la bandeja para un suelo parejo.*

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

### Ballarini Professionale 3000 Teglia de Hierro 40 × 30 × 3 cm

mikamado.es/accesorios/ballarini-professionale-3000-teglia-40x30

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-romana-al-taglio-kamado

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