PIZZA · FÁCIL

Pizza de sobrasada y miel en el kamado

El twist español que gana a muchas clásicas: sobrasada mallorquina fundiéndose en lava naranja, queso de Mahón curado y miel al salir. Mallorca y Nápoles, por fin en la misma mesa.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1450 min	**3 min**	**4**	**330 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" W 260-300 (100 % panadero)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **250 g** fior di latte escurrido
- **60 g** queso de Mahón curado rallado
- **1 cdta** tomillo fresco deshojado
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **140 g** sobrasada de Mallorca (mejor con IGP)
- **4 cdas** miel de azahar o de romero

Pasos

1 MASA DE 24 H, SOBRASADA A LA NEVERA

Masa estándar de fermentación lenta. Al contrario que los quesos, la sobrasada quiere frío hasta el último segundo: forma los pegotes con dos cucharillas sobre un plato y devuélvelo a la nevera hasta el momento de montar.

2 KAMADO A 330 °C, PIEDRA SATURADA

Piedra elevada, 45-60 minutos de saturación a 330 °C: un punto por debajo de la napolitana para que la grasa de la sobrasada confite en lugar de freírse. Las bocas, abiertas tres cuartos.

3 MONTAR: MOZZARELLA, MAHÓN Y CRÁTERES

Estira a 28-30 cm. Base de fior di latte, lluvia de Mahón curado y 8-10 pegotes fríos de sobrasada bien repartidos, del tamaño de una avellana. Sin tomate: aquí el pimentón de la sobrasada es la salsa.

4 HORNEAR 2-3 MINUTOS CON GIRO

Al centro de la piedra, giro de 180° a los 60 segundos. La señal de salida: los pegotes de sobrasada brillantes y semiderretidos, con el queso burbujeando alrededor. No esperes a que se licúen del todo o la grasa inundará el centro.

5 MIEL Y TOMILLO AL SALIR

Fuera del kamado, hilo fino de miel buscando los cráteres de sobrasada y una lluvia de tomillo fresco. Corta y sirve antes de un minuto: el contraste entre la grasa caliente especiada y la miel fresca es el plato.

Consejos del editor

- Sobrasada "tierna" (de untar), no la curada de tripa gruesa: la curada no se funde, se tuesta en grumos secos.
- Si no encuentras Mahón curado, un manchego viejo o un grana funcionan; busca sal y cristal, no cremosidad.
- Versión canalla de tardeo: añade rodajas finas de higo fresco junto a la miel cuando estén de temporada.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

La cerámica del Egg confita la sobrasada a 330 °C en lugar de freírla.

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

Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 × 30 cm

Cordierita asequible y noble que aguanta la grasa de la sobrasada sin agrietarse.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30

Ooni - Pala de pizza de 14" gris (superficie supersuave)

Aluminio fino para girar una pizza con pegotes semifundidos sin tocarlos.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Encina ibérica para una pizza balear: coherencia de despensa española.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Westmark Cortapizzas Profesional de Rueda XXL (ø 10 cm)

La miel pegajosa pide rueda grande y decidida.

mikamado.es/accesorios/westmark-cortapizzas-xxl

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

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