PIZZA · MEDIO

Pizza de verduras asadas con burrata en el kamado

Calabacín y pimientos marcados sobre la brasa mientras la piedra se carga, y una burrata fría rasgada sobre la pizza humeante. El contraste templado-frío hace todo el trabajo.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1470 min	**20 min**	**4**	**330 °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 %)
- **300 g** tomate San Marzano triturado
- **1 ud** calabacín en cintas de 3 mm (con pelador)
- **1 ud** pimiento rojo en tiras anchas
- **150 g** tomates cherry de rama
- **2 uds** burratas de 125 g, frías de nevera
- **10 hojas** albahaca fresca
- **3 cdas** aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 MASA DE 24 H Y VERDURAS LISTAS

Masa estándar de fermentación lenta en bolas de 200 g. Corta el calabacín en cintas, el pimiento en tiras y deja los cherry enteros; sal ligera y un hilo de aceite justo antes de asarlos, no antes (la sal anticipada saca el agua en el bol).

2 ASAR LAS VERDURAS MIENTRAS CARGA LA PIEDRA

Kamado subiendo hacia 330 °C con la piedra elevada a un lado y parrilla libre al otro (o asa antes de montar la piedra). Marca las cintas de calabacín 40 segundos por cara, el pimiento hasta que la piel cante y los cherry hasta que revienten. Reserva en un plato, sin taparlas: el vapor las recocería.

3 SATURAR LA PIEDRA A 330 °C

Con las verduras fuera, centra la piedra y dale sus 45 minutos a 330 °C. Aprovecha para sacar las burratas... no: las burratas siguen en la nevera hasta el último segundo. Aprovecha para abrir un vermut.

4 MONTAR Y HORNEAR 2-3 MINUTOS

Estira a 30 cm: capa fina de tomate (70 g), las verduras asadas repartidas con criterio — cintas de calabacín en ondas, pimiento, cherry reventados — y nada de queso todavía. Hornea 2-3 minutos con giro a mitad, hasta cornicione hinchado.

5 BURRATA FRÍA SOBRE PIZZA CALIENTE

En la tabla, rasga las burratas con las manos y reparte los jirones por la superficie: el corazón cremoso se desparrama entre las verduras. Albahaca, cordón de aceite, escamas de sal y pimienta. Sirve antes de que el frío se rinda del todo.

Consejos del editor

- Verduras de temporada mandan: espárragos trigueros en primavera, berenjena en verano, calabaza asada y kale en otoño-invierno.
- Burrata de menos de 48 horas si tu tienda lo permite: la diferencia entre stracciatella líquida y plastosa es la fecha.
- Sin burrata a mano, un buen queso de cabra en medallones fríos da otro plato igual de digno.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

Parrilla y piedra conviven: las verduras se asan al lado mientras la piedra carga.

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

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

Marabú de brasa larga y aroma suave que deja hablar a la verdura y la burrata.

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

Ooni - Pala de pizza de bambú de 35 cm (14")

Montaje tranquilo sobre bambú: las verduras asadas piden colocación, no prisa.

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

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-verduras-asadas-burrata-kamado

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