PIZZA NAPOLITANA A LA PIEDRA

El alto calor del OVO kamado hace posible lograr una corteza crujiente de una pizza al estilo napolitano, cubierta con una combinacion clasica de tomate, albahaca y mozzarella.

INGREDIENTES

Masa
340 gramos de harina 00
200 mililitros de agua tibia
5 gramos de levadura fresca
1 cucharadita de sal

Topping
120 gramos de mozzarella fresca
25-32 hojas de albahaca fresca
12 tomates cherry
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

TIEMPO DE PREPARACIÓN
2 - 4 Horas

TIEMPO DE COCCIÓN
4 a 6 minutos

PERSONAS
4 personas

TIPO DE COCCIÓN
Indirecta 300°C

ACCESORIOS
Deflector
Piedra de Pizza

METODO OVO

1_ Para hacer la masa, en un tazón grande, mezcla la harina, la sal y la levadura hasta que estén bien unidos. Agrega agua y usa tus manos para mezclar hasta que no quede harina seca. Cubre bien con una envoltura de plástico y deja que suba a temperatura ambiente durante 2 a 4 horas. Voltea la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y deja reposar a temperatura ambiente durante 2 horas antes de hornear.

2_ Precalienta la parrilla a 300 °C usando calor indirecto con una piedra para pizza apoyada directamente sobre la parrilla de acero inox en la posicion más alta.

3_ Sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, extiende la masa hasta que tenga un grosor de 2 milímetros y un diámetro de 25 cm. Espolvorea ligeramente una paleta para pizza o una bandeja para hornear sin borde con harina o maizena y coloca la masa encima. Extiende uniformemente la salsa sobre la masa (no pongas mucha), trabajando desde el centro hacia los bordes. Cubra con la mozzarella en rodajas.

4_ Abre la tapa con cuidado, espolvorea harina o maizena en la piedra y desliza con cuidado la pizza desde la paleta hasta la piedra para pizza. Cierra la tapa y hornea hasta que la corteza esté dorada y el queso se derrita y se empiece a dorar, esto sucederá alrededor de 4 a 6 minutos.

5_Utiliza la pala para pizza para retirar la pizza de la parrilla. Esparce las hojas de albahaca por encima y espolvorea con sal, pimienta y aceite de oliva.

SUGERENCIAS

Vale la pera el ezfuerzo de buscar harina 00 con esta lograrás una corteza excecional, ya que está más finamente molida que la harina de reposteria común.

OUTDOOR
VERSATILE
OPTION