

INDIRECTO · AVANZADO

Pan de cristal al kamado

El pan de cristal catalán lleva la hidratación al límite: una masa casi líquida que, sobre piedra y con vapor en el kamado, se convierte en una miga de alvéolos brillantes bajo una corteza tan fina que cruje como el cristal.



PREPARACIÓN

50 min

COCCIÓN

25 min

COMENSALES

6

TEMPERATURA

250 °C

Ingredientes

500 g harina de fuerza (panificable, We250)**10 g** sal fina**15 ml** aceite de oliva virgen extra**150 g** cubitos de hielo (para el vapor)**410 ml** agua fría (H82 % de hidratación)**3 g** levadura seca de panadero**30 g** sémola fina o harina de arroz (para manipular)**20 g** harina de fuerza extra para el banco

Pasos

1 MEZCLA Y AUTÓLISIS

En un bol grande disuelve la levadura en el agua fría (reserva 2 cucharadas de agua). Añade la harina y mezcla con la mano o una rasqueta solo hasta integrar, sin amasar; quedará una masa muy húmeda y pegajosa. Tapa y deja 30-40 minutos de autólisis para que el gluten se desarrolle solo.

2 AMASADO POR PLIEGUES

Disuelve la sal en las 2 cucharadas de agua reservada e incorpórala junto al aceite. En lugar de amasar, haz pliegues: con la mano húmeda, estira un lado de la masa y dóblalo sobre el centro, gira el bol y repite 6-8 veces. Haz 3 tandas de pliegues separadas 30 minutos. La masa pasará de líquida a sedosa y elástica.

3 FERMENTACIÓN EN FRÍO

Tapa bien el bol y llévalo a la nevera 18-24 horas. El frío ralentiza la fermentación, multiplica el sabor y, sobre todo, vuelve la masa mucho más manejable. Sácala cuando haya crecido a casi el doble y esté llena de burbujas en la superficie. No la desinflés.

4 ESTABILIZAR EL KAMADO

Monta el kamado para cocción indirecta: enciende el carbón, coloca el deflector y, encima sobre separadores, la piedra. Pon una bandeja de hierro en un lateral para el vapor. Cierra y estabiliza la cúpula en 240-250 °C durante al menos 30-40 minutos: la piedra debe estar bien caliente, no solo el aire.

5 FORMAR Y CARGAR

Vuelca la masa con cuidado sobre la mesa bien enharinada con sémola, sin tocar el centro. Espolvorea por encima y, con la rasqueta, divídela en 2-3 rectángulos estirándolos un poco. Trabaja rápido y con decisión para no desgasificar. Pásalos a una pala enharinada y deslízalos sobre la piedra. Echa el hielo en la bandeja caliente y cierra de inmediato.

6 HORNEAR Y ENFRIAR

Hornea indirecto con la tapa cerrada 10-12 minutos con vapor; luego abre un instante para soltar la humedad y termina otros 8-12 minutos hasta que la corteza esté dorada y suene hueca al golpearla. Saca los panes y déjalos enfriar sobre rejilla al menos 20 minutos: al enfriar, la corteza fina termina de cristalizar y cruje.

Consejos del editor

- Pesa el agua y la harina con báscula: en un pan al 82 % de hidratación, 20 ml de más convierten la masa en imposible de manejar. La precisión es lo único que separa el pan de cristal del charco.
- No tengas miedo a la sémola: enharina la mesa, las manos y la pala generosamente. La masa es tan húmeda que la sémola es tu red de seguridad para que no se pegue ni pierda aire.
- Mide la temperatura de la piedra, no la del aire. Con un termómetro infrarrojo apuntando a la superficie sabrás si de verdad está a 240-250 °C; ahí está el secreto del *oven spring* y de la corteza fina.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Ooni - Piedra para pizza de cordierita (tabla para hornear)

mikamado.es/accesorios/ooni-piedra-pizza

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pan-de-cristal-kamado

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