DIRECTO · FÁCIL

Naan de ajo y mantequilla al kamado

Pan plano indio leudado con yogur y cocido sobre piedra ardiente hasta ampollar, pincelado con mantequilla de ajo y cilantro. El acompañante perfecto para un curry o para mojar en la brasa.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**18 min**	**6**	**260 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de fuerza
- **160 ml** agua tibia
- **1 cdita** sal
- **3 ud** dientes de ajo
- **120 g** yogur griego natural
- **7 g** levadura seca de panadería
- **60 g** mantequilla sin sal
- **1 puñado** cilantro fresco picado

Pasos

1 LEVAR Y MEZCLAR

Disuelve la levadura en el agua tibia (no caliente, máximo 38 °C) con una pizca de azúcar si tienes y deja 10 minutos hasta que espume. Mezcla la harina con la sal, añade el yogur y el agua con levadura, y une todo hasta formar una masa pegajosa.

2 AMASAR Y LEUDAR

Amasa 8-10 minutos sobre la encimera hasta que la masa quede lisa y elástica; estará blanda, no añadas mucha harina. Bolea, tapa con un paño y deja leudar en sitio templado 60-90 minutos, hasta que doble su volumen.

3 ENCENDER EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción directa y coloca la piedra de cordierita (o una plancha de hierro) sobre la parrilla para que se caliente con ella. Estabiliza la cúpula en torno a 260 °C y deja que la piedra acumule calor al menos 20 minutos; debe alcanzar 250-280 °C en superficie.

4 DIVIDIR Y ESTIRAR

Vuelca la masa, desgasifícala suavemente y divídela en 6 porciones. Con las manos enharinadas o un rodillo, estira cada bola en un óvalo de unos 3-4 mm, dejando algo más de grosor en el centro. Tápalos mientras esperan su turno para que no se sequen.

5 COCER Y AMPOLLAR

Pincela ligeramente con agua la cara superior (ayuda a que se adhiera y a generar vapor) y coloca el naan sobre la piedra. Cierra la tapa y cuece 2-3 minutos: verás cómo se hincha y aparecen ampollas tostadas. Dale la vuelta 30-60 segundos para marcar la otra cara y retira antes de que se reseque.

6 MANTEQUILLA DE AJO

Funde la mantequilla con el ajo bien picado en un cazo o sartén pequeña al calor del kamado, sin que el ajo se dore (60-90 segundos). Fuera del fuego, añade el cilantro. Pincela cada naan en caliente y apílalos envueltos en un paño para que se mantengan flexibles hasta servir.

Consejos del editor

- Si no tienes piedra, una plancha o sartén de hierro fundido bien precalentada funciona igual de bien: busca siempre esa superficie a 250-280 °C antes del primer naan.
- No te pases de cocción. El naan debe salir flexible; en cuanto está ampollado e hinchado, retíralo. Apilarlos bajo un paño los mantiene tiernos por el vapor que ellos mismos sueltan.
- Para un sabor más profundo, clarifica la mantequilla o usa ghee: aguanta mejor el calor y deja un aroma a fruto seco que casa con el ajo y el cilantro.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El cuerpo de cerámica del Big Green Egg Large es lo que acerca este naan al tandoor: acumula y devuelve un calor envolvente y estable que sostiene la cúpula en 260 °C sin altibajos mientras horneas tanda tras tanda. La Large da superficie de sobra para precalentar la piedra y cocer varios naan seguidos sin que la temperatura caiga.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

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

Blumtal Piedra para Pizza de Cordierita 38×30 cm + Pala (bundle)

La piedra de cordierita Blumtal es la superficie que infla y ampolla el naan: precalentada a 250-280 °C, transfiere el calor de golpe a la base de la masa y genera el vapor interno que la hincha. El formato 38×30 cm permite cocer dos óvalos a la vez, y la pala incluida ayuda a colocar y girar las piezas sin quemarte.

mikamado.es/accesorios/blumtal-piedra-pizza-38x30-pala

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

Aquí la variable que decide el resultado es la temperatura de la superficie, no la del aire, y el termómetro infrarrojo Ooni la lee al instante con un gatillo. Apuntar a la piedra y confirmar que marca 250-280 °C antes del primer naan es la diferencia entre un pan que se hincha y ampolla y otro que se seca tibio sin burbujas.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Tala: rodillo de haya maciza de 40 cm, cilindro recto sin mangos

mikamado.es/accesorios/tala-rodillo-haya-maciza-40cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/naan-ajo-mantequilla-kamado

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