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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
50 min	25 min	6	250 °C

Ingredientes

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

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

El Big Green Egg Large es la base ideal para este pan: sus gruesas paredes de cerámica acumulan calor y lo devuelven de forma estable, justo lo que necesita una masa al 82 % para tener un buen oven spring. Su tamaño Large admite cómodamente la piedra y dos o tres rectángulos de cristal a la vez, y al cerrar la cúpula retiene el vapor mucho mejor que un horno doméstico, que es el otro secreto de la corteza fina.

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

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

La piedra de cordierita de Ooni es la superficie que dispara el choque térmico: bien precalentada sobre el deflector, transmite a la base de la masa el golpe de calor que abre la miga y arranca el oven spring. La cordierita aguanta sin problema los 250 °C de esta receta y, al ser porosa, absorbe algo de humedad de la base para que el pan no quede gomoso por debajo. Colócala sobre separadores para no ahogar el flujo de aire.

mikamado.es/accesorios/ooni-piedra-pizza

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

Aquí no basta con leer la temperatura del aire del kamado: lo que hornea el pan es la piedra. El termómetro infrarrojo de Ooni te deja apuntar directamente a la superficie de la piedra y confirmar que está realmente a 240-250 °C antes de cargar la masa. Es la diferencia entre una corteza fina y cristalina y un pan que se queda plano y pálido; mídela en varios puntos porque la cerámica del kamado no calienta del todo uniforme.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Lacor 67029: rasqueta de panadero de acero inoxidable con mango

mikamado.es/accesorios/lacor-rasqueta-panadero-inox-67029

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.