INDIRECTO · FÁCIL

Pan de maíz (cornbread) en sartén de hierro al kamado, con mantequilla tostada

El cornbread es pan de maíz de cuchara y cuchillo: miga tierna, corteza crujiente y mantequilla tostada. Aquí se hornea en una sartén de hierro precalentada dentro del kamado, en indirecto a unos 200 °C.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**45 min**	**8**	**200 °C**

Ingredientes

- **200 g** harina de maíz fina (no polenta precocida)
- **120 g** harina de trigo común
- **2 cdta** levadura química (impulsor)
- **0.5 cdta** bicarbonato sódico
- **1 cdta** sal fina
- **2 cda** azúcar (opcional)
- **350 ml** suero de leche, o 250 g de yogur natural aclarado con 100 ml de leche
- **2 ud** huevos M, a temperatura ambiente
- **90 g** mantequilla sin sal, para tostar

Pasos

1 ENCENDER E INSTALAR EL DEFLECTOR

Llena el hogar con carbón y enciende. Cuando la brasa prenda, coloca el deflector y la parrilla, y pon la sartén de hierro vacía en el centro. Lleva la cámara a unos 200 °C con la entrada inferior abierta unos dos dedos y la salida superior a la mitad. Deja que se estabilice 15-20 minutos con la tapa cerrada para que el hierro se caliente entero.

2 TOSTAR LA MANTEQUILLA

Mientras el kamado se estabiliza, derrite los 90 g de mantequilla en un cazo a fuego medio, removiendo, hasta que deje de espumar y huela a avellana, unos 5 minutos. Retírala del fuego enseguida, porque pasa de tostada a quemada en segundos. Reserva 2 cucharadas en un cuenco aparte para la sartén y deja templar el resto.

3 MEZCLAR LO SECO

En un bol grande mezcla la harina de maíz, la harina de trigo, la levadura química, el bicarbonato, la sal y el azúcar. Remueve con varillas para airear y repartir bien los impulsores. Haz un hueco en el centro.

4 MEZCLAR LO HÚMEDO Y UNIR

En otro bol bate el suero de leche con los huevos y, sin dejar de batir, incorpora la mantequilla tostada templada (la parte que no reservaste). Vierte todo en el hueco de los secos y mezcla con espátula justo hasta que no queden grumos secos, diez o doce vueltas. La masa queda espesa pero vertible, algo irregular. Si la trabajas más, la miga sale gomosa. Déjala reposar 5 minutos mientras el hierro termina de calentarse.

5 ABRIR CON BURPING Y COMPROBAR EL HIERRO

Abre con burping: levanta la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo con la cara apartada. Apunta enseguida el termómetro infrarrojo al fondo de la sartén, sin sacarla de la parrilla. Busca una lectura en torno a 190-220 °C; es orientativa, porque el metal brillante refleja y marca de menos. Si marca mucho menos, cierra la tapa, espera 5 minutos más y repite el burping antes de volver a abrir.

6 VERTER LA MASA EN LA SARTÉN CALIENTE

Con guantes, saca la sartén y déjala sobre una tabla resistente al calor, ya que el mango está a la temperatura de la cámara, y cierra la tapa del kamado para no perder calor. Añade las 2 cucharadas de mantequilla reservada, gira para cubrir el fondo y las paredes, y vierte la masa de una vez: tiene que chisporrotear. Abre de nuevo con burping y devuelve la sartén al centro de la parrilla.

7 HORNEAR TAPADO

Cierra la tapa y comprueba que la cámara vuelve a 200 °C ajustando los tiros poco a poco. Hornea 20-25 minutos sin abrir en los primeros 15. Está hecho cuando los bordes se despegan, la superficie está dorada y un palillo sale seco del centro. Si la superficie se dora muy rápido, cierra un poco la salida superior.

8 REPOSAR Y SERVIR

Abre con burping y guantes, saca la sartén y déjala 5 minutos sobre una tabla. Pasa un cuchillo por el borde y desmolda sobre una rejilla, o sirve directamente en la sartén. Cierra los dos tiros del todo para apagar la brasa. Corta en cuñas y sirve templado, con mantequilla si quieres.

Consejos del editor

- La sartén debe entrar caliente de verdad. Si al verter la masa no chisporrotea, la corteza saldrá pálida y se pegará: mejor esperar 5 minutos más con la tapa cerrada que hornear sobre hierro tibio.
- No mezcles de más. Diez o doce vueltas de espátula bastan; los grumos pequeños desaparecen al hornear, y cada vuelta extra desarrolla gluten y endurece la miga.
-

Si la cámara se pasa de 220 °C, la base se tuesta antes de que cuaje el centro. Cierra poco a poco la entrada inferior, como describe la guía de control de temperatura, y no abras la tapa para enfriar: entra aire y se aviva la brasa.

- El cornbread sobrante se conserva envuelto a temperatura ambiente un día, y recalentado en una sartén con un poco de mantequilla recupera la corteza. Los cuadrados del día siguiente tostados con mantequilla son de lo mejor que hay.

El equipo de esta receta

De Buyer 5130.28: sartén de hierro de 28 cm con mango inox

Es el molde de esta receta: un hierro de 28 cm con 2,5-3 mm de espesor que se precalienta en la parrilla para que la masa caiga sobre metal a unos 200 °C y la corteza salga crujiente. La de Buyer tiene mango de acero inoxidable y la ficha la marca como apta para horno. Pega honesta: pesa unos 2 kg, se lava solo a mano, y el mango también alcanza la temperatura de la cámara, así que hay que sacarla con guantes.

mikamado.es/accesorios/de-buyer-sarten-hierro-mango-inox-28

Inkbird INK-IFT01: termómetro infrarrojo de superficie hasta 550 °C

Sirve para saber si el hierro está listo antes de verter la masa, sin tocarlo. El Inkbird IFT01 mide de -50 a 550 °C, con una relación de distancia al punto de 12:1, precisión de 2 % o 2 °C y emisividad ajustable de 0,1 a 1,0. Pega: solo mide superficies, nunca la temperatura interna, y un metal brillante refleja y da lecturas bajas, así que conviene ajustar la emisividad y tomar la cifra como una referencia.

mikamado.es/accesorios/inkbird-termometro-infrarrojo-ift01

Kamado Bono Media 51 cm

La receta pide un kamado que sostenga 200 °C estables con deflector durante casi una hora y con sitio para una sartén de 28 cm con mango. El Kamado Bono Media mide 51 cm según su ficha y se vende como bundle con deflector incluido, así que sirve para hornear en indirecto desde el primer día. Pega honesta: pesa unos 90 kg y, con el mango largo de la sartén, conviene probar el encaje en frío antes de encender.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Una hora larga de kamado a 200 °C estables pide un carbón que no se consuma enseguida ni llene de ceniza el hogar. El Jealous Devil es carbón en trozo 100 % de quebracho blanco, una madera muy densa, y su ficha le atribuye poca ceniza (en torno al 3 %) y un aroma neutro que no se cuela en el pan. Pega: tiende a calentar más que un carbón de supermercado, así que hay que llegar a 200 °C despacio; lo que no se quema se apaga al cerrar los tiros y se reutiliza.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pan-de-maiz-cornbread-sarten-hierro-kamado

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