INDIRECTO · MEDIO

Pan de hamburguesa brioche al kamado

Bollos de hamburguesa brioche horneados en el kamado: miga tierna y mantecosa, corteza con brillo de huevo y un puñado de sésamo. La base perfecta para tu próxima smash burger casera.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
45 min	**18 min**	**8**	**190 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de fuerza (W 260-300)
- **80 g** mantequilla a temperatura ambiente
- **40 g** azúcar
- **9 g** sal
- **180 ml** leche entera tibia
- **3 ud** huevos (2 para la masa + 1 para pincelar)
- **15 g** levadura fresca (o 5 g de seca)
- **2 cda** sésamo blanco y negro

Pasos

1 MEZCLAR Y AMASAR

Disuelve la levadura en la leche tibia con una cucharada del azúcar y deja espumar 10 minutos. Mezcla la harina, el resto del azúcar y la sal; añade la leche y los 2 huevos, y amasa 8-10 minutos hasta una masa lisa y elástica que empiece a despegarse del bol.

2 INCORPORAR LA MANTEQUILLA

Añade la mantequilla pomada en trozos pequeños, de uno en uno, sin prisa. Sigue amasando hasta integrarla por completo y obtener una masa brillante que pase la prueba de la membrana: estirada, deja ver la luz sin romperse.

3 PRIMERA FERMENTACIÓN

Forma una bola, ponla en un bol engrasado y tápala. Deja fermentar a temperatura ambiente (idealmente 24°C) entre 1 hora y 1 hora y media, hasta que doble su volumen. Si hace calor, vigila para que la mantequilla no se funda.

4 FORMAR LOS BOLLOS

Desgasifica y divide la masa en 8 piezas iguales (unos 110 g cada una). Bolea con tensión sobre la mesa para conseguir una superficie lisa. Coloca los bollos en una bandeja con papel de hornear, bien separados, y deja la segunda fermentación 45-60 minutos hasta que estén hinchados.

5 PREPARAR EL KAMADO

Enciende el kamado y estabilízalo en cocción indirecta a 190°C con el deflector y la piedra dentro, dejando que la piedra se caliente 15-20 minutos. Mientras, bate el huevo restante y pincela los bollos con cuidado; espolvorea el sésamo. Da una segunda capa de huevo justo antes de hornear para máximo brillo.

6 HORNEAR EN INDIRECTA

Coloca la bandeja sobre la piedra y hornea 15-18 minutos, manteniendo la tapa cerrada y la temperatura en 190°C. Los bollos están listos cuando lucen un dorado intenso y marcan 88-90°C en el centro. Si tu kamado dora más por un lado, gira la bandeja a mitad de horneado. Enfría sobre rejilla antes de abrir.

Consejos del editor

- Controla la temperatura de la masa con un termómetro: si supera los 26°C, refrigérala 15 minutos antes de bolear para que la mantequilla no se funda y la miga quede sedosa.
- Dos capas de huevo batido marcan la diferencia: la primera tras formar, la segunda justo antes de hornear. Así consigues ese brillo de pastelería que define al brioche.
- Para una masa con más sabor, haz una fermentación en frío: tras formar los bollos, refrigéralos tapados toda la noche y hornéalos al día siguiente, atemperados 30 minutos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el corazón de esta receta: sus gruesas paredes de cerámica retienen el calor y la humedad, creando el ambiente envolvente de horno de leña que el brioche necesita para subir esponjoso sin secarse. Su tamaño Large acoge cómodamente una bandeja con los 8 bollos y mantiene los 190°C estables durante todo el horneado.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

GOURMEO Piedra para Pizza de Cordierita Redonda 35 cm

Una piedra de cordierita caliente bajo la bandeja reparte un calor estable y envolvente por la base, evitando el punto frío que dejaría los bollos pálidos por debajo. Precaliéntala 15-20 minutos junto con el deflector: actúa como una masa térmica que amortigua las oscilaciones de temperatura del kamado y garantiza un dorado uniforme del brioche.

mikamado.es/accesorios/gourmeo-piedra-pizza-redonda-35

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pan-hamburguesa-brioche-kamado

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