DIRECTO · AVANZADO

Pan rústico de masa madre en dutch oven al kamado

La hogaza definitiva: 24 horas de fermentación con starter activo, cold retard en banneton y horneado en dutch oven que convierte el kamado en horno de panadería profesional.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1440 min	**50 min**	**8**	**230 °C**

Ingredientes

- **425 g** harina panadera (W240-260)
- **350 ml** agua filtrada (~28 °C)
- **100 g** masa madre activa (alimentada 8-12 h antes)
- **75 g** harina integral de trigo (15% del total)
- **10 g** sal marina fina
- **20 g** harina de arroz (para el banneton)

Pasos

1 ALIMENTAR EL STARTER

La noche anterior alimenta tu masa madre con la proporción 1:5:5 (10 g starter + 50 g harina + 50 g agua). Déjala 8-12 horas a 22-24 °C. Está lista cuando dobla su volumen y flota en agua.

2 AUTOLISIS

Mezcla las dos harinas con 330 ml del agua (reserva 20 ml para más adelante). Mezcla solo hasta que no queden zonas secas. Tapa y deja 1 hora a temperatura ambiente.

3 INTEGRAR STARTER Y SAL

Añade el starter por encima y haz unos pellizcos para integrarlo. Disuelve la sal en los 20 ml de agua reservados y vierte sobre la masa. Pellizca y dobla 2-3 minutos hasta integrar.

4 STRETCH & FOLD (4 CICLOS)

Cada 30 minutos durante 2 horas, humedécete la mano, agarra la masa por un lado, estírala y dóblala sobre el centro. Gira el bol 90° y repite tres veces. Total: 4 ciclos.

5 FERMENTACIÓN EN BULK

Después del cuarto plegado, deja la masa reposar 1-2 horas más hasta que crezca un 50% y se vea aireada. La temperatura ambiente manda: en verano basta una hora.

6 DAR FORMA

Vuelca la masa sobre la encimera ligeramente enharinada. Pre-forma una bola, descanso de 20 minutos, y forma final tipo "boule" o "batard" creando tensión en la superficie.

7 COLD RETARD 12 H

Coloca la masa con la unión hacia arriba en un banneton bien espolvoreado con harina de arroz. Tapa con una bolsa y al frigo 12 horas (mínimo 8, máximo 18).

8 PRECALENTAR DUTCH OVEN

Con deflector y carbón abundante, mete la dutch oven cerrada al kamado y sube a 230 °C. Mantén esa temperatura mínimo 45 minutos para que la cocotte esté al rojo.

9 SCORING Y CARGA

Saca la cocotte, vuelca la masa sobre papel de hornear (la unión queda abajo). Haz un corte profundo a 45° con cuchilla. Baja al pan con el papel dentro de la dutch oven. Tapa.

10 HORNEAR

Cierra el kamado y hornea 25 minutos con tapa a 230 °C. Quita la tapa de la dutch oven, baja a 210 °C y termina 25 minutos hasta corteza oscura. Sácalo y enfría 1 hora mínimo sobre rejilla.

Consejos del editor

- Testea tu starter con la prueba del flotador: una cucharadita en un vaso de agua. Si flota, está listo. Si se hunde, espera más.
- En el banneton, la harina de arroz no se pega al tejido y al pan. La harina de trigo normal se humedece y deja la masa pegada — error clásico de principiante.
- El scoring es cuestión de confianza: un corte rápido, profundo y a 45°. Si dudas, la cuchilla se engancha y rasgas la masa.
- La dutch oven necesita 45 minutos a 230 °C como mínimo. Sin esa inercia térmica, los primeros 5 minutos clave para el "oven spring" se pierden.
- Enfriar mínimo 1 hora sobre rejilla antes de cortar. Si lo abres caliente, la miga colapsa y queda chiclosa. Este paso no es opcional.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Lump de quebracho de combustión limpia y estable para mantener 230 °C sin sabores intrusos.

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

Petromax FT9 Olla de Fuego de Hierro Fundido (Dutch Oven)

Dutch oven de hierro fundido que atrapa el vapor de la masa para una corteza crujiente.

mikamado.es/accesorios/petromax-ft9-dutch-oven

Kesper 19631: banneton de ratán de 25 cm con forro de tela extraíble

mikamado.es/accesorios/kesper-banneton-ratan-25cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pan-rustico-masa-madre-dutch-oven

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