Pan de Cristal – Pa de vidre

Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das „pan de cristal“ zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es
• einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,
• beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,
• als „pan con tomate“. Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete „pan de cristal“ eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.
Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:
500g Mehl (“harina de gran fuerza” – z.B. Manitoba)
425g kaltes Wasser
10g frische Hefe

10g Salz
25g Olivenöl

Das „harina de fuerza“, das ich mangels Verfügbarkeit von „harina de gran fuerza“ verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das „harina de gran fuerza“ nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:
Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.
Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).
Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und danach die aufgelöste Hefe.
Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.
Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben – ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).
30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.
30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.
Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.
Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf’s Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250⁰C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250⁰C die Temperatur auf 200⁰C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.
Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Originalbilder und –videos siehe http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan-de-cristal.html