



Pain tessinois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 40 min
Temps de cuisson	25 min
Pièces	2
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Croûte croustillante, intérieur moelleux : le Pane Ticinese est un pain blanc raffiné, conçu pour être partagé et savouré.

Pâte

500 g farine blanche

20 g levure, émiettée

280 ml eau

½ càc de miel liquide

25 ml huile de colza, ou huile de tournesol

10 g de sel

Cuisson

un peu de lait, pour le badigeonnage

Pâte

Mélangez la farine et la levure dans le bol d'un robot de cuisine. Mélangez l'eau, le miel et l'huile dans un récipient, puis versez le tout dans le bol. À l'aide du crochet à pâte, mélangez à vitesse lente pendant environ 2 minutes. Ajoutez le sel, puis pétrissez à vitesse moyenne pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Déposez la pâte sur le plan de travail, façonnez une boule puis placez-la dans un bol légèrement graissé. Insérez le bol dans l'enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laissez lever à 32 °C pendant environ 50 minutes.

Cuisiner pro Laissez lever 32 °C pendant 50 min





Mise en forme

Divisez la pâte en 10 portions d'environ 80 g chacune. Façonnez chaque portion en un ovale d'environ 12 cm de long. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, en plaçant 2 pièces côte à côte dans chacune des cinq rangées. Insérez la plaque dans l'enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laissez lever à 32 °C pendant environ 50 minutes. Retirez le plateau.

(aucune pause)

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 50 min

Koken

Préchauffez l'espace de cuisson avec de la farine professionnelle tamisée à 200 °C. Badigeonnez les ovales de pâte avec un peu de lait et incisez-les dans le sens de la longueur au centre avec un couteau à pain. Insérez le plateau dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez les pains, badigeonnez-les d'un peu de lait tant qu'ils sont encore chauds, et laissez-les refroidir sur une grille.

(aucune pause)

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Cuisiner pro campagne

Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.

Cuisiner pro campagne 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Kookplaat

Informations complémentaires

Créée le

13.04.2026

