



Pane alla birra in pentola di ghisa

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 14 Ore
Tempo di cottura 50 Min.
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

200 g di farina bianca

230 g di farina bigia

1 CM di sale

1 CM di estratto di malto, in polvere o liquido

100 ml di birra

250 ml di acqua

5 g di lievito, fresco

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta densa. Occorrono circa 2 minuti perché l'impasto è più umido di un impasto per pane normale.

Coprire la ciotola con pellicola trasparente, quindi con un piatto. Lasciar lievitare per una notte a circa 18 °C.

Il giorno seguente togliere l'impasto dalla ciotola e ripiegarlo alcune volte su sé stesso aiutandosi con un po' di farina. Lasciar riposare per 15 minuti coprendolo con un canovaccio asciutto e infarinato.

Dare all'impasto la forma di una palla, avvolgerlo in un canovaccio infarinato senza stringerlo e lasciarlo lievitare per altre 2 ore.

Posizionare la pentola di ghisa vuota sulla griglia nella camera di cottura fredda e preriscaldare il forno.

Calore sopra/sotto 230 °C per 20 Min.

Preparare

Adagiare l'impasto nella pentola bollente, aiutandosi con il canovaccio, e coprire con il coperchio. Cuocere.

Calore sopra/sotto 230 °C per 30 Min.

Togliere il coperchio e continuare la cottura.

Togliere il coperchio





Calore sopra/sotto 210 °C per 20 Min.

Una volta terminata la cottura, estrarre il pane dalla pentola il più rapidamente possibile e lasciarlo raffreddare.

Consigli

L'estratto di malto è in vendita nei negozi di prodotti dietetici e naturali. Si può sostituire con la stessa quantità di miele.

Accessori

Pentola di ghisa ø 24 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

