



Abeti di pane

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

400 g di farina per trecce
100 g di farina integrale
3 CM di zucchero di canna grezzo
2 CT di spezie per panpepato
½ dado di lievito
300 ml di acqua
100 g di frutta secca
½ CM di sale

Tritare la frutta secca.

Versare la farina, lo zucchero, il lievito e l'acqua in una scodella per impastare e mescolare per 8 minuti alla velocità minima. Aggiungere il sale e continuare a mescolare per altri 2 minuti. Aggiungere la frutta secca e lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti. Far lievitare l'impasto nella camera di cottura con il programma «Lievitazione» finché non sarà raddoppiato di volume.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Dividere l'impasto in otto pezzi. Modellare ciascun pezzo in un cilindro lungo circa 12 cm. Incidere ciascun cilindro in 3 punti su ogni lato con una leggera inclinazione. Disporre i cilindri su due teglie rivestite con carta da forno e dar loro la forma di un abete. Modellare il fusto.

Mettere le teglie sugli appoggi 1 e 3 nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Cottura professionale pane 180 °C per 20 Min.

100 g di zucchero a velo
1 CM di acqua
2 CM di granella di zucchero

In una ciotolina mescolare zucchero a velo e acqua. Terminata la cottura, spennellare i rami degli abeti con un pennello o il retro di un cucchiaino e cospargere di granella di zucchero.





Consigli

Gli abeti di pane si possono congelare senza glassa di zucchero.

Al posto della granella di zucchero si possono utilizzare anche palline di zucchero colorate.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

