



Omino di pane dolce «Grittibänz»

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Comhair-Steam SE dal 2015

Preparazione

500 g di farina
21 g di lievito, fresco
60 g di burro
25 g di zucchero
10 g di sale
1 uovo
250 g di latte

Tagliare il burro a dadini. Versare la farina in una scodella per impastare. Aggiungere latte, uovo, zucchero e lievito alla farina e mescolare per 2 minuti alla velocità minima. Aggiungere il burro e mescolare per altri 6 minuti. Aggiungere il sale e mescolare per altri 2 minuti. Al termine lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti. Far lievitare l'impasto nella camera di cottura finché non sarà raddoppiato di volume.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Con $\frac{2}{3}$ dell'impasto modellare 2 omini di pane dolci e utilizzare il resto dell'impasto per decorare (per il cappello, la sciarpa, le scarpe ecc.). Disporre gli omini su una teglia rivestita con carta da forno e lasciar riposare per 30 minuti.

granella di zucchero
alcuni acini di uvetta
mandorle, intere
uovo, per spennellare

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 170 °C con Aria calda + vapore

Spennellare gli omini con l'uovo, decorare con uvetta, mandorla e granella di zucchero e incidere. Infilare la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 170 °C per 20 Min.





Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

09.01.2020

