Pane croccante con salsa al miele

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di cottura	53 Min.
Porzioni	10
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Pane croccante

160 g di fiocchi d'avena

100 g di semi di girasole, semi di zucca

65 g di nocciole

65 g di fichi, essiccati

40 g di semi misti, semi di lino, di sesamo, di chia

1½ CM di aghi di rosmarino

1½ CT di sale

2 CM di olio di colza

400 ml di acqua, tiepida

Tritare grossolanamente le nocciole e i fichi. Tritare finemente gli aghi di rosmarino. Mescolare tutti gli ingredienti per il pane croccante, lasciar riposare per 10 minuti, quindi stendere l'impasto direttamente sulla teglia tra due fogli di carta da forno. Lasciare riposare scoperto per una notte.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda 160 °C per 35 Min.

Girare il pane croccante e proseguire la cottura senza carta da forno.

Rivoltare

Aria calda 170 °C per 18 Min.

Tagliare a pezzi ancora caldo.

Salsa

125 g di formaggio fresco

1½ CM di miele

½ CT di sale

Amalgamare tutti gli ingredienti per la salsa.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	09.01.2020