



# 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

