Zuppa in sacchetto di pane

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	50 Min.
Tempo di riposo	1 Giorno
Tempo di cottura	50 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Zuppa di zucca per 8 porzioni

400 g di polpa di zucca

600 ml di brodo vegetale

40 g di burro

1 cipolla, di grandezza media

20 g di farina

250 ml di latte di cocco

1 CM di Tikka Masala Paste

sale, pepe, a piacere

Pelare la zucca e tagliarla a pezzi. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Versare tutti gli ingredienti nello stampo in porcellana, o in una ciotola adatta al microonde, e mescolare. Collocare lo stampo sulla terrina in vetro temprato nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min. | PowerPlus grado 10

Preparare

Frullare finemente la zuppa bollente e insaporire a piacere con sale, pepe e Tikka Masala Paste. Suddividere la zuppa in 8 bicchieri o stampini per congelatore, lasciar raffreddare e mettere nello scomparto congelatore per almeno 24 ore.

Impasto per il pane per 4 porzioni

Preparare l'impasto per il pane 1½-2 ore prima di servire la zuppa.

600 g di farina bigia

380 ml di acqua

2 CT di sale

21 g di lievito fresco

Mescolare farina, lievito sbriciolato e acqua e impastare per 6 minuti fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere il sale e mescolare per 2 minuti, quindi impastare bene per 5 minuti. Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un panno umido a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

Riempire i sacchetti di pane (4 pezzi)

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Aria calda + vapore

1 mela

Sbucciare la mela, tagliarla in quattro fettine spesse circa 4 mm senza torsolo e praticare un foro. Dividere l'impasto in quattro porzioni della stessa grandezza (circa 250 g) e stendere le porzioni su un piano di lavoro infarinato dando loro una forma circolare (ø 25 cm).

Adagiare una fettina di mela al centro dell'impasto e posarvi sopra la zuppa congelata. Inumidire i bordi dell'impasto con acqua. Sollevare a poco a poco l'impasto fino ad avvolgere completamente la zuppa congelata. Con le dita premere bene l'impasto sulla parte superiore del sacchetto. Legare il sacchetto di pane con uno spago per arrosti.

Disporre i quattro sacchetti di pane sulla terrina in vetro temprato rivestita con carta da forno. Trasferire la terrina in vetro temprato nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 210 °C per 10 Min.

Aria calda + vapore 180 °C per 12 Min. | PowerPlus grado 7

Aria calda 180 °C per 8 Min.

olio di semi di zucca

semi di zucca, a piacere

Togliere le zuppe in sacchetto di pane dalla camera di cottura e lasciarle riposare per 10 minuti. Prima di servirle tagliare la parte superiore e decorare con olio di semi di zucca e semi di zucca.

Consigli

Per 8 porzioni occorre la quantità doppia di impasto per il pane. Si preparano 4 sacchetti di pane alla volta con la successiva cottura.

La ricetta per i sacchetti di pane è calcolata per quattro porzioni, perché si preparano 4 sacchetti di pane alla volta con la successiva cottura. La ricetta per la zuppa di zucca è già calcolata per 8 porzioni, le porzioni restanti possono essere conservate per preparare successivamente altri 4 sacchetti di pane.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Stampo in porcellana ½ GN

8 stampini tondi per congelatore (ø6–7 cm) con capacità di 150 ml circa

Spago per arrosti

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019