Pane al pomodoro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	1 Giorno1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	50 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preimpasto

150 g di farina bianca

150 ml di acqua

1 pizzico di lievito

Mescolare tutti gli ingredienti per il preimpasto e lasciare lievitare coperto per circa 24 ore a temperatura ambiente.

Pane al pomodoro

600 g di farina bigia

1½ CM di sale

300 ml di succo di pomodoro

10 g di lievito

3 CM di olio d'oliva

100 g di pomodori, essiccati

50 g di olive, nere, denocciolate, tagliate a metà

1 CM di erbe aromatiche, italiane, essiccate

olio d'oliva

Tagliare i pomodori a strisce e le olive a metà. Per l'impasto del pane, amalgamare tutti gli ingredienti al preimpasto fino a ottenere una consistenza liscia. Lasciar lievitare coperto per circa un'ora e mezza.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Adagiare delicatamente l'impasto in una teglia per cake unta con olio d'oliva, cospargere la superficie di farina e incidere. Posizionare la teglia per cake sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 230 °C per 15 Min.

Aria calda 200 °C per 35 Min.

Togliere il pane dallo stampo e lasciarlo raffreddare sulla griglia.

Accessori

Griglia

Teglia per cake, lunga circa 30 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019