



# Panini alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 20 Min.  
Tempo di cottura 1 Ore 25 Min.  
Pezzo 12  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Panini integrali con frutta essiccata e noci

## Impasto

300 g di farina di farro bianca  
200 g di farina di farro integrale  
1½ CT di sale  
½ dado di lievito (circa 20 g)  
300 ml di acqua  
50 g di burro, morbido  
100 g di albicocche secche, tritate grossolanamente  
100 g di fichi secchi, tritati grossolanamente  
100 g di prugne secche, tritate grossolanamente  
50 g di noci, tritate grossolanamente  
50 g di uvetta

## Modellare

un po' di fiocchi di farro  
un po' di semi di papavero

## Impasto

In una ciotola versare tutti gli ingredienti fino al burro incluso e impastare fino a ottenere un composto morbido e liscio. Aggiungere il resto degli ingredienti e incorporarli nell'impasto.





Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

## Modellare

---

Dividere l'impasto in 12 porzioni e formare delle palline. Bagnare le palline con acqua e cospargere con fiocchi di farro o semi di papavero, quindi premere leggermente.

Disporre su una teglia rivestita con carta da forno e incidere una croce su ciascun panino.

Lasciar lievitare per 20 minuti.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 190 °C con Cottura professionale infarinatura.

Cuocere i panini alla frutta sull'appoggio centrale per 25 minuti.

Lasciar raffreddare i panini su una griglia.

## Fasi di cottura

---

**Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore**

**Continuare a lavorare l'impasto dopo la lievitazione.**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Cottura professionale rustica 190 °C per 25 Min.**

## Accessori

---

Teglia

Griglia

