



Pane in cassetta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 12 Ore
Tempo di cottura 1 Ore 50 Min.
Porzioni 1
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con impasto arioso al farro

Preimpasto

200 ml di acqua

150 g di farina di farro bianca

Impasto

Preimpasto

250 g di farina di farro bianca

1½ CT di sale

¼ dado di lievito (circa 10 g)

100 ml di acqua

Modellare

olio di semi di girasole per ungere

farina per modellare

Preimpasto

Versare la farina in una ciotola. Portare a ebollizione l'acqua e versarla sulla farina. Mescolare bene e lasciar raffreddare.

Lasciar riposare coperto in frigorifero per una notte.





Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e umido.
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

Ungere la teglia per cake.
Versare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e dividerlo a metà. Con le mani sollevare i quattro lati di ciascuna porzione e ripiegarli al centro. Mettere le due porzioni nella teglia per cake l'una accanto all'altra. Spolverare con la farina.
Lasciar lievitare per 20 minuti.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale infarinatura.
Cuocere il pane per 40 minuti su una teglia nell'appoggio centrale.
Togliere il pane dallo stampo e continuare a cuocere per altri 10 minuti.
Far raffreddare il pane in cassetta 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 200 °C con Aria calda
Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.
Cottura professionale rustica 200 °C per 40 Min.
Togliere l'alimento dallo stampo. Proseguire la cottura.
Aria calda 200 °C per 10 Min.

Accessori

Teglia per cake lunga circa 20 cm
Teglia
Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 26.01.2022

