



Pane croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di riposo 1 Ore
Tempo di cottura 55 Min.
Pezzo 20
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con farina di farro e semi

Pane croccante

60 g di fiocchi d'avena sottili
60 g di farina integrale di farro
60 g di semi misti, (ad es. semi di lino, sesamo, semi di girasole)
1 CM di olio d'oliva
200 ml di acqua tiepida
1 CT di sale

Cuocere

semi di papavero da cospargere

Pane croccante

Tritare i semi. Mescolare insieme a tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto appiccicoso.

Lasciar riposare coperto per circa 1 ora a temperatura ambiente.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 160 °C con calore sopra e sotto.

Stendere l'impasto in uno strato sottilissimo in una teglia rivestita con carta da forno. Cospargere con un po' di semi di papavero.





Cuocere l'impasto per 55 minuti sull'appoggio centrale. Lasciar raffreddare e spezzare a mano nelle dimensioni desiderate.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Calore sopra/sotto

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Calore sopra/sotto 160 °C per 55 Min.

Consigli

Conservare il pane croccante in un contenitore chiuso in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.

Accessori

Teglia

