Pane di segale

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	13 Ore
Tempo di cottura	50 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

con lievito madre

Preimpasto

50 g di tritello di segale

150 ml di acqua

Impasto

Preimpasto

200 g di farina bianca

350 g di farina integrale di segale

1 CM di sale

30 g di miele

½ dado di lievito (circa 20 g)

1 bustina di estratto di pasta acida (circa 15 g)

250 ml di acqua

100 ml di latticello

Modellare

farina integrale di segale da spolverare

Preimpasto

Versare il tritello di segale in una ciotola. Portare a ebollizione l'acqua, versarla sul tritello e mescolare bene. Lasciar raffreddare coperto nel frigorifero per una notte.

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e umido. Formare una palla. Lasciar lievitare coperto in una ciotola a temperatura ambiente per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Modellare

Versare l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare una palla. Lasciar lievitare coperto in un cestino di fermentazione infarinato, oppure in una ciotola rivestita con un canovaccio asciutto, per 1 ora a temperatura ambiente.

Rovesciare delicatamente l'impasto su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale infarinatura.

Cuocere il pane di segale sull'appoggio centrale per 50 minuti.

Far raffreddare il pane di segale su una griglia.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Cottura professionale rustica 200 °C per 50 Min.

Accessori

Teglia

Cestino di fermentazione

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022