Pane di farro alle castagne

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 50 Min.
Pezzo	2
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Pane di farro alle castagne: aromatico e profumato, con purea di castagne e farina di farro integrale, in due pratiche pagnotte. Una da gustare, l'altra da regalare o congelare.

Castagne

200 g di castagne sbucciate e congelate, scongelate

Impasto

300 g di farina bigia

200 g di farina integrale di farro

7 g di lievito in polvere

350 ml di acqua

2 CT di sale

100 g di purea di castagne surgelata, scongelata

Castagne

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 230 °C. Mettere le castagne su una teglia rivestita di carta da forno, inserire nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 20 minuti. Togliere, lasciare raffreddare e tritare grossolanamente. Spegnere l'apparecchio.

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

Infornare la tortiera

Aria calda 230 °C per 20 Min.

Impasto

Mescolare la farina bigia, la farina di farro integrale e il lievito nella ciotola del robot da cucina. Versare l'acqua e impastare per circa 5 minuti con il tritatutto del robot da cucina. Aggiungere il sale e impastare per circa 10 minuti per ottenere un impasto morbido e liscio. Aggiungere la purea di castagne e le castagne tritate e impastare. Lasciare riposare l'impasto con la cottura professionale «Lievitazione» a 32 °C per circa 1 ora.

(senza intervallo)

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Formatura

Dividere l'impasto a metà (circa 450 g ciascuno), dare a ciascuno la forma di una pagnotta rotonda, disporla su una teglia d'acciaio inossidabile ben infarinata con il lato liscio "bello" verso il basso, coprire e lasciare riposare nuovamente per circa 30 minuti. Posizionare una teglia infarinata nella camera di cottura fredda e preriscaldare a 230 °C con la cottura professionale.

L’apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Cottura professionale rustica

Cottura in forno

Girare con cautela le pagnotte, disporle con il lato farinoso verso l'alto sulla teglia preriscaldata, metterle nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 15 minuti. Ridurre la temperatura della camera di cottura a 205 °C e cuocere per circa 15 minuti.

Infornare l’alimento

Cottura professionale rustica 230 °C per 15 Min.

Cottura professionale rustica 205 °C per 15 Min.

Accessori

Teglia

Teglia d'acciaio inossidabile

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025