Pane senza impasto

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	12 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Questo pane senza impasto convince per la sua crosta croccante e la sua mollica saporita, senza bisogno di impastare! La lunga lievitazione permette all'impasto di sviluppare un sapore intenso prima di essere cotto nella camera di cottura calda. Una ricetta semplice per fare il pane in casa con poco sforzo!

Impasto

300 g di farina di grano integrale

200 g di farina grigia

2 CT di sale (circa 14 g)

5 g di lievito, sbriciolato

500 ml di acqua

Impasto

Mescolare in una scodella la farina integrale e quella grigia con il sale. Mescolare il lievito. Versare l'acqua e mescolare con un mestolo per formare un impasto appiccicoso. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 12-18 ore.

Formatura

Togliere l'impasto dalla scodella, metterlo su un piano di lavoro ben infarinato, staccare da tutti i lati con un raschietto, tirare verso l'alto, piegare al centro, girare leggermente, ripetere, lasciare riposare per circa 5 minuti. Togliere l'impasto dal piano di lavoro, rimetterlo sul piano di lavoro con la "giunzione" rivolta verso il basso e tirarlo sul piano di lavoro con i palmi delle mani fino a formare una palla compatta. Mettere l'impasto in un cestino di fermentazione ben infarinato, coprire e lasciare lievitare per circa 30 minuti.

Cottura in forno

Posizionare la casseruola senza coperchio su una griglia nella camera di cottura e preriscaldare a 230 °C con la cottura professionale. Togliere la casseruola, capovolgere con cautela il pane dal cestello di fermentazione nella casseruola, rimettere immediatamente nella camera di cottura e cuocere per circa 45 minuti.

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

Infornare l'alimento

Cottura professionale rustica 230 °C per 45 Min.

Consigli

Al posto della casseruola, utilizzare una teglia per cake di circa 25 cm foderata con carta da forno.

Accessori

Casseruola senza coperchio

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	17.07.2025