Pane al müesli

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	45 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Ispirato al classico bircher: questo pane combina fiocchi misti, noci, pezzi di mela e uvetta in un pane da colazione saporito con una crosta croccante.

Impasto

150 ml acqua

150 ml latte

90 g fiocchi misti ai 5 cereali

1 cucchiaio miele fluido

250 g farina di frumento integrale

20 g semi di girasole

15 g semi di lino

12 g lievito, sbriciolato

10 g sale

50 g nocciole, tritate grossolanamente

50 g anelli di mela essiccati, tritati grossolanamente

50 g uvette

Modellazione

20 g nocciole, finemente tritate

20 g fiocchi misti ai 5 cereali

10 g semi di girasole

1 uovo, sbattuto

Impasto

Aggiungere acqua, latte, fiocchi e miele in una ciotola, mescolare bene e lasciare in ammollo per circa 30 minuti. Aggiungere la farina di frumento scuro, i semi di girasole, i semi di lino e il lievito, quindi impastare fino a ottenere un impasto. Aggiungere il sale e continuare a impastare per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Impastare le nocciole, le fette di mela e l'uvetta. Metti l'impasto in una ciotola leggermente unta, inseriscilo nello spazio di cottura e lascialo lievitare con la funzione Cottura Professionale Lievitazione a 32 °C per circa 1 ora, fino a raddoppiare di volume.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Azione

Modellatura

Mescolare nocciole, fiocchi e semi su un vassoio. Rimuovere l'impasto dalla ciotola e tirarlo sulla superficie di lavoro con i palmi delle mani fino a formare una palla compatta. Dare la forma di pane rotondo o oblungo, spennellare con l'uovo, passare nel composto di noci e posizionarlo su una teglia rivestita di carta da forno. Coprite e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Cottura

Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione Cottura Professionale spennellatura a 210 °C. Inserire il vassoio nello spazio di cottura e cuocere per circa 45 minuti. Rimuovere il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Cottura professionale spennellatura

Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.

Cottura professionale spennellatura 210 °C per 45 Min.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	07.05.2026