



Pane ticinese

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 40 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Pezzo	2
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Crosta croccante, interno morbido: il Pane Ticinese è un ottimo pane bianco, perfetto per essere condiviso e gustato.

Impasto

500 g di farina bianca

20 g lievito, sbriciolato

280 ml acqua

½ cucchiaino miele fluido

25 ml di olio di colza, o olio di girasole

10 g sale

Cottura

un filo di latte, per la spazzolatura

Impasto

Mescola la farina e il lievito nella ciotola di una macchina per impastare. Mescolare l'acqua, il miele e l'olio, quindi versare nella scodella. Utilizzando il gancio per impastare, mescolare a bassa velocità per circa 2 minuti. Aggiungere il sale e impastare a velocità media per circa 15 minuti fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Trasferisci l'impasto sulla superficie di lavoro, modellalo in una palla e mettilo in una ciotola leggermente oliata. Inserire nello spazio di cottura e lasciare lievitare con la funzione Cottura professionale lievitazione a 32 °C per circa 50 minuti.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 50 Min.





Modellatura

Dividere l'impasto in 10 porzioni (circa 80 g ciascuna) e modellare ciascuna in un ovale di circa 12 cm di lunghezza. Disporre gli ovali su una teglia rivestita con carta da forno, mettendo 2 pezzi uno accanto all'altro in ciascuna delle cinque file. Inserire il vassoio nello spazio di cottura, utilizzare la funzione Cottura professionale lievitazione a 32 °C per circa 50 minuti. Rimuovere il vassoio.

(senza intervallo)

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 50 Min.

Cottura

Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione Cottura professionale infarinatura a 200 °C. Spennellare gli ovali di impasto con un po' di latte e incidere longitudinalmente al centro con un coltello da pane. Inserire il vassoio nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 25 minuti fino a doratura. Rimuovere i pani, spennellarli con un po' di latte mentre sono ancora caldi e lasciarli raffreddare su una griglia.

(senza intervallo)

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale rustica

Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.

Cottura professionale rustica 200 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il

13.04.2026

