Panino al latte svizzero

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 45 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Pezzo	10
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Il Weggli è un panino tradizionale al latte con una caratteristica incisione. Morbido nella consistenza e delicato nel sapore, è un classico della colazione svizzera e una scelta popolare per uno spuntino di metà mattina o una gita scolastica.

Impasto

500 g di farina bianca

1 cucchiaio di zucchero

15 g lievito, sbriciolato

330 ml latte

60 g burro, freddo, a cubetti

10 g di sale

Cottura

1 uovo

½ cucchiaino zucchero

1 pizzico di sale

Impasto

Metti la farina bianca semplice e tutti gli ingredienti fino al burro incluso nella ciotola di una planetaria. Impastare con il gancio per impasto a bassa velocità per circa 5 minuti. Aggiungere il sale e impastare a velocità media per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferire l'impasto sulla superficie di lavoro, formare una palla e metterlo in una ciotola leggermente unta. Inserire nello spazio di cottura e lasciare lievitare utilizzando la funzione Professionale per la lievitazione a 32 °C per circa 45 minuti.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 45 Min.

(senza intervallo)

Modellatura

Dividere l'impasto in 10 porzioni (ciascuna di circa 90 g) e formare delle palline. Disponili con il lato della chiusura rivolto verso il basso su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire il vassoio nello spazio di cottura e lasciare lievitare con la funzione di lievitazione professionale a 32 °C per circa 30 minuti. Rimuovere, premere al centro con il manico di un cucchiaio di legno infarinato (non tagliare l'impasto). Riporre il vassoio nello spazio di cottura e lasciare lievitare nuovamente per circa 30 minuti.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 30 Min.

Inserire la teglia.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 30 Min.

(senza intervallo)

Cottura

Rimuovere il vassoio dallo spazio di cottura. Preriscaldare lo spazio di cottura con smalto professionale per cottura a 210 °C. Mescolare l'uovo, lo zucchero e il sale. Spennellare i rotoli con il composto. Inserire la teglia nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 15 minuti fino a doratura. Rimuovere i panini e lasciarli raffreddare su una griglia.

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

Preriscaldamento completato. Inserire la teglia.

Cottura professionale spennellatura 210 °C per 15 Min.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	13.04.2026