



Ticino-brød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer 40 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Styk	2
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Sprød skorpe, blød indre: Pane Ticinese er et fint hvidt brød, lavet til at dele og nyde.

Dej

- 500 g hvidt mel
- 20 g gær, smuldret
- 280 ml vand
- ½ tsk flydende honning
- 25 ml rapsolie, eller solsikkeolie
- 10 g salt

Bagning

en smule mælk, til pensling

Dej

Bland mel og gær i skålen på en standmixer. Rør vandet, honningen og olien sammen, og hæld det derefter i skålen. Brug dejkrogen og bland ved lav hastighed i cirka 2 minutter. Tilsæt saltet, og ælt dejen ved middel hastighed i cirka 15 minutter, indtil den er blød og glat. Vend dejen ud på arbejdsfladen, form den til en kugle, og læg den i en let smurt skål. Indsæt i ovnrummet, og lad hæve med Professionel bagehævning ved 32 °C i cirka 50 minutter.

Professionel bagning med hævning 32°C i 50 Min.

Formning





Del dejen i 10 portioner (ca. 80 g hver) og form hver portion til en oval på ca. 12 cm i længden. Arranger ovalt på en bageplade beklædt med bagepapir, og placer 2 stykker side om side i hver af fem rækker. Indsæt bakken i madlavningsrummet, brug Professionel bagehævefunktion ved 32 °C i cirka 50 minutter. Fjern bakken.

(ingen pause)

Professionel bagning med hævning 32°C i 50 Min.

Bagning

Forvarm ovnrummet med professionelt bagemel drysset til 200 °C. Pensl dejovalerne med lidt mælk, og rids dem på langs i midten med en brødkniv. Indsæt bakken i det forvarmede ovnrum, og bag i cirka 25 minutter, indtil den er gyldenbrun. Fjern brødene, pensl med lidt mælk, mens de stadig er varme, og lad dem køle af på en bagerist.

(ingen pause)

(For)varm ovnrummet til 200°C i Professionel bagning bestrøet med mel

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Professionel bagning bestrøet med mel 200°C i 25 Min.

Tilbehør

Bageplade

Yderligere oplysninger

Oprettet den

13.04.2026

