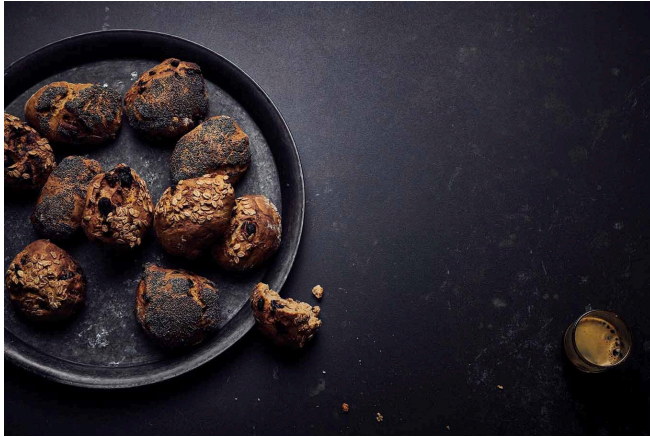




Panecillo de fruta

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	20 Min.
Tiempo de cocción	1 H 25 Min.
Unidad	12
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Panecillo integral con frutos secos

Masa

300 g Harina de espelta blanca
200 g Harina de espelta integral
1½ Cucharadita Sal
½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)
300 ml Agua
50 g Manteca, suave
100 g Albaricoques deshidratados, picado grueso
100 g Higos deshidratados, picado grueso
100 g Ciruelas pasas, picado grueso
50 g Nueces, picado grueso
50 g Pasas sultanas

Moldear

un poco Copos de espelta
un poco Semillas de amapola

Masa

Amase todos los ingredientes hasta la mantequilla (incluida) en un bol hasta conseguir una masa suave y lisa. Añada el resto de los ingredientes y amase bien.





Forme una bola con la masa. Colóquela en un recipiente en la parte inferior del horno y deje que suba hasta que doble su tamaño con horneado profesional, levar a 32 °C durante 1 hora.

Moldear

Divida la masa en 12 porciones y forme bolas. Pinte las bolas con agua y espolvoréelas con copos de espelta o semillas de amapola, presiónelas ligeramente.

Colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y haga una cruz encima de cada panecillo.

Deje que suban durante 20 minutos.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 190 °C con horneado profesional enharinado.

Hornee los panecillos de fruta en el estante del medio durante 25 minutos.

Deje enfriar los panecillos de fruta en una rejilla.

Pasos de cocción

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 1 H

Procesar la masa solo una vez que haya subido.

Aire caliente (190 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Horneado profesional enharinado 190 °C durante 25 Min.

Accesorios

Bandeja

Parrilla

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

