



Pan de molde

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	12 H
Tiempo de cocción	1 H 50 Min.
Porciones	1
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

elaborados con masa de espelta aireada

Escaldar la masa

200 ml Agua
150 g Harina de espelta blanca

Masa

Escaldar la masa
250 g Harina de espelta blanca
1½ Cucharadita Sal
¼ Cubo Levadura (aprox. 10 g)
100 ml Agua

Moldear

Aceite de girasol para engrasar
Harina para moldear

Escaldar la masa

Ponga la harina en un bol. Lleve el agua a ebullición y viértala sobre la harina. Mezcle bien y deje que se enfríe.

Cúbralo y déjelo reposar toda la noche en la nevera.





Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y húmeda.
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

Engrase el molde.
Coloque la masa en la superficie de trabajo enharinada y divídala por la mitad. Levante cada porción con la mano por los cuatro lados y déjela caer en el centro. Colóquelas uno al lado de la otra en el molde. Espolvoréelas con de harina.
Deje que suban durante 20 minutos.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con horneado profesional enharinado.
Hornee el pan en una bandeja de horno en el estante del medio durante 40 minutos.
Saque el pan del molde y hornéelo durante otros 10 minutos.
Deje enfriar el pan 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 (200 °C)
Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.
Horneado profesional enharinado 200 °C durante 40 Min.
Saque el pan del molde. Continúe horneando.
Aire caliente 200 °C durante 10 Min.

Accesorios

Molde para tartas de unos 20 cm de largo

Bandeja

Parrilla

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

