



Pan sin amasar con nueces y cerveza

Receta de V-ZUG AG



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

Masa

250 ml Agua
.12 Cubo Levadura (aprox. 5 g)
100 ml Cerveza
200 g Harina blanca
230 g Harina de trigo
1 Cuchara sopera Sal
1 Cuchara sopera Extracto de malta o miel
100 g Nueces, picado grueso

Moldear

Harina blanca para moldear

Masa

Ponga el agua y la levadura en un bol grande y mézclelos bien. Añada el resto de los ingredientes y mezcle durante 2 minutos con una cuchara para formar una masa húmeda y pegajosa. No la amase.

Cubra el cuenco con film transparente y póngale un plato encima. Deje que la masa suba durante la noche en un lugar fresco.

Moldear





Coloque la masa en una superficie de trabajo enharinada. Doble la masa por todos los lados hacia el centro, haga una forma de bola.

Espolvoree generosamente el papel de cocina con harina. Coloque la masa encima y doble los extremos.

Deje que la masa suba durante 2 horas.

Hornear

Precaliente la cacerola con la tapa en una bandeja de horno en el estante central a 230 °C con calor superior/inferior.

Coloque la masa del paño directamente a la cacerola caliente y hornee durante 30 minutos con la tapa puesta.

Retire la tapa, reduzca el fuego a 210 °C. Hornee el pan durante 20 minutos.

Saque el pan de la cacerola y déjelo enfriar en una rejilla.

Pasos de cocción

Calor superior/inferior (230 °C)

Ponga la bandeja con la cacerola a precalentar.

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Calor superior/inferior 230 °C durante 30 Min.

Retire la tapa. Continúe horneando.

Calor superior/inferior 210 °C durante 20 Min.

Accesorios

Bandeja

Cacerola con tapa de 26 cm de diámetro

Parrilla

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

