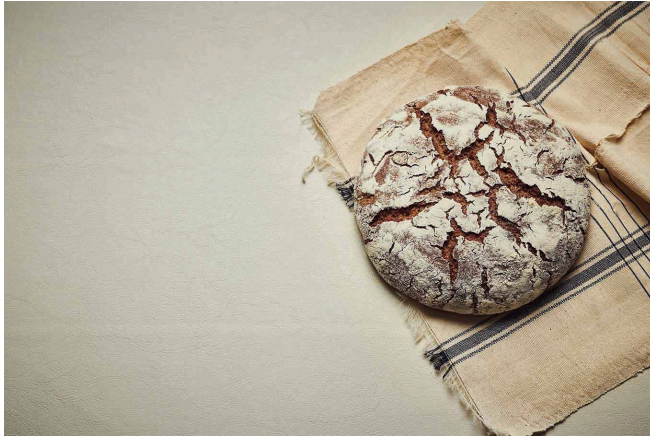




Pan de centeno

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	13 H
Tiempo de cocción	50 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

con masa madre

Escaldar la masa

50 g Harina de centeno

150 ml Agua

Masa

Escaldar la masa

200 g Harina blanca

350 g Harina de centeno integral

1 Cuchara sopera Sal

30 g Miel

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)

1 paquete Extracto de masa madre (aprox. 15 g)

250 ml Agua

100 ml Suero de leche

Moldear

Harina de centeno integral para espolvorear





Escaldar la masa

Ponga la harina de centeno en un bol. Lleve el agua a ebullición, añádala y mézclela bien. Deje que se enfríe, tápelo y déjelo reposar en la nevera toda la noche.

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y húmeda. Forme una bola con la masa. Tápela y déjela en un recipiente para que suba durante aproximadamente 1 hora a temperatura ambiente hasta que doble su tamaño.

Moldear

Forme una bola con la masa en una superficie de trabajo enharinada. Cúbrala y deje que suba en una cesta de fermentación enharinada o en un bol forrado con un paño de cocina seco a temperatura ambiente durante 1 hora.

Coloque la masa con cuidado en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con horneado profesional enharinado.

Hornee el pan de centeno en el estante del medio durante 50 minutos.

Deje que el pan de centeno se enfríe en una rejilla.

Pasos de cocción

Aire caliente (200 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Horneado profesional enharinado 200 °C durante 50 Min.

Accesorios

Bandeja

Cesta de fermentación

Parrilla

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

