



# Pan de espelta con castañas

Receta de V-ZUG AG



|                   |                                        |
|-------------------|----------------------------------------|
| Preparación       | 30 Min.                                |
| Tiempo de reposo  | 1 H 30 Min.                            |
| Tiempo de cocción | 1 H 50 Min.                            |
| Unidad            | 2                                      |
| Aparato           | CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021 |

Pan de espelta con castañas - aromático y con sabor a nuez, con puré de castañas y harina de espelta integral, en dos prácticas hogazas. Una para disfrutar, la otra para regalar o congelar.

## Castañas

200 g Castañas peladas y congeladas, descongelar

## Masa

300 g Harina integral

200 g Harina de espelta integral

7 g Levadura seca

350 ml Agua

2 Cucharadita Sal

100 g Puré de castañas congelado, descongelar

## Castañas

Precalentar la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente. Poner las castañas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, colocarla en la cámara de cocción precalentada y hornear durante unos 20 minutos. Retirar, refrigerar y cortar en trozos grandes. Apagar el aparato.

**Aire caliente (230 °C)**

**Introducir bandeja**

**Aire caliente 230 °C durante 20 Min.**





## Masa

---

Mezclar la harina integral, la harina de espelta integral y la levadura en el bol del robot de cocina. Verter el agua y amasar durante unos 5 minutos con la picadora del robot de cocina. Añadir la sal y amasar durante unos 10 minutos hasta obtener una masa suave y lisa. Añadir el puré de castañas y las castañas picadas y amasar. Dejar fermentar la masa con HornoPanadero a 32 °C durante aprox. 1 hora.

**(sin pausa)**

**Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 1 H**

## Moldear

---

Dividir la masa en dos (450 g cada una aproximadamente), dar a cada una la forma de una hogaza redonda, colocar en una bandeja de acero inoxidable bien enharinada con el lado liso "bonito" hacia abajo, tapar y dejar reposar de nuevo unos 30 minutos. Colocar una bandeja de horno en la cámara de cocción fría y precalentar a 230 °C con HornoPanadero.

**Precalentamiento aparato**

**Horneado profesional enharinado (230 °C)**

## Hornear

---

Dar la vuelta con cuidado a los panes, colocarlos con la parte harinosa hacia arriba en la bandeja de horno precalentada, introducirlos en la cámara de cocción precalentada y hornearlos durante unos 15 minutos. Reducir la temperatura de la cámara de cocción a 205 °C y hornear durante unos 15 minutos.

**Introducir el producto de horneado**

**Horneado profesional enharinado 230 °C durante 15 Min.**

**Horneado profesional enharinado 205 °C durante 15 Min.**

## Accesorios

---

Bandeja

Bandeja de acero inoxidable

## Información complementaria

---

Creado el

04.08.2025

