



Pan sin amasar

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	12 H 30 Min.
Tiempo de cocción	45 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Este pan sin amasar impresiona por su corteza crujiente y su sabrosa miga, ¡sin necesidad de amasar! El largo tiempo de fermentación permite que la masa desarrolle un sabor intenso antes de ser horneada en la cámara de cocción caliente. Una receta sencilla para hacer pan casero con poco esfuerzo.

Masa

300 g Harina de trigo integral
200 g Harina parcialmente refinada
2 Cucharadita Sal (aprox. 14 g)
5 g Levadura, desmenuzada
500 ml Agua

Masa

Mezclar en un cuenco la harina integral y la harina parcialmente refinada con la sal. Añadir la levadura. Verter el agua y mezclar con un cucharón hasta formar una masa pegajosa. Cubrir la masa y dejarla reposar a temperatura ambiente durante unas 12-18 horas.

Moldear

Sacar la masa del bol, colocarla sobre una superficie de trabajo bien enharinada, aflojarla por todos los lados con una rasqueta de masa, tirar hacia arriba, doblar en el centro, girar ligeramente, repetir, dejar reposar unos 5 minutos. Retirar la masa de la superficie de trabajo, volver a colocarla sobre la superficie de trabajo con la "costura" hacia abajo y estirarla sobre la superficie de trabajo con las palmas de las manos hasta formar una bola compacta. Colocar la masa en una cesta de fermentación bien enharinada, tapar y dejar fermentar durante unos 30 minutos.





Hornear

Colocar la fuente de horno sin la tapa sobre una parrilla en la cámara de cocción y precalentar a 230 °C con HornoPanadero. Sacar el molde, volcar con cuidado el pan de la cesta de fermentación en el molde, volver a colocar inmediatamente en la cámara de cocción y hornear durante unos 45 minutos.

Horneado profesional enharinado (230 °C)

Introducir el producto de horneado

Horneado profesional enharinado 230 °C durante 45 Min.

Consejos

En lugar de un molde para asar, utilizar un molde para tartas de unos 25 cm forrado con papel de horno.

Accesorios

Sartén sin tapa
parrilla

