



Panecillo de leche suizo

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de reposo	1 H 45 Min.
Tiempo de cocción	15 Min.
Unidad	10
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

El Weggli es un panecillo tradicional de leche con una característica hendidura. Tierno en textura y suave en sabor, es un clásico del desayuno suizo y una opción popular para un tentempié a media mañana o una excursión escolar.

Masa

- 500 g harina blanca común
- 1 cda azúcar
- 15 g levadura, desmenuzado
- 330 ml leche
- 60 g mantequilla, frío, en cubos
- 10 g sal

Horneado

- 1 huevo
- ½ cda azúcar
- 1 pizca de sal

Masa

Coloque la harina blanca común y todos los ingredientes, hasta e incluyendo la mantequilla, en el bol de una batidora de pie. Amasar con el gancho para masa a baja velocidad durante aproximadamente 5 minutos. Añada la sal y amase a velocidad media durante aproximadamente 10 minutos hasta formar una masa suave. Vuelque la masa sobre la superficie de trabajo, dele forma de bola y colóquela en un bol ligeramente engrasado. Introduzca en el espacio de cocción y deje que suba utilizando la función de fermentación profesional a 32 °C durante aproximadamente 45 minutos.





Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 45 Min.

(sin pausa)

Conformando

Divida la masa en 10 porciones (de aproximadamente 90 g cada una) y forma bolas. Colóquelos con la junta hacia abajo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Inserte la bandeja en el espacio de cocción y deje que suba con la función de fermentación profesional a 32 °C durante aproximadamente 30 minutos. Retire, haga una hendidura en el centro con el mango de una cuchara de madera enharinada (no corte la masa). Devuelva la bandeja al espacio de cocción y deje que suba nuevamente durante aproximadamente 30 minutos.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 30 Min.

Introduzca el utensilio de cocina.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 30 Min.

(sin pausa)

Horneado

Retire la bandeja del espacio de cocción. Precaliente el espacio de cocción con HornoPanader para hornear a 210 °C. Mezcle el huevo, el azúcar y la sal. Pinte los rollos con la mezcla. Introduzca la bandeja en el espacio de cocción precalentado y hornee durante aproximadamente 15 minutos hasta que esté dorado. Retire los panecillos y déjelos enfriar sobre una rejilla.

Horneado profesional untado (210 °C)

Precalentamiento completado. Introduzca los alimentos

Horneado profesional untado 210 °C durante 15 Min.

Accesorios

Bandeja de horneado

Información complementaria

Creado el

13.04.2026

