



Pan rústico

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	10 H 30 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Unidad	2
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

El pan rústico de raíz debe su nombre a la característica torsión de la masa, que se asemeja a una raíz de árbol. Esto le da estructura, una corteza aromática y una miga ligera y aireada.

Prefermento

30 ml agua
45 g masa madre activa
50 g harina blanca común
10 g harina integral

Masa

300 g harina blanca común
100 g harina integral
260 ml agua
1 cda miel líquida
3 g levadura, desmenuzado
10 g sal
40 ml agua

Modelado

un poco harina blanca común, para quitar el polvo





Prefermento

Mezcla el agua y la masa madre en un bol. Incorpore la harina blanca común y la harina integral. Cubra y deje reposar el prefermento a temperatura ambiente durante aproximadamente 8-12 horas.

Masa

Coloque la harina blanca común, la harina integral y el agua en el bol de una batidora de pie. Mezcle con el gancho para masa a baja velocidad durante aproximadamente 5 minutos, luego cubra y deje reposar durante aproximadamente 30 minutos. Añade la miel, la levadura y el prefermento, y amasa a velocidad media durante aproximadamente 5 minutos. Añada la sal y continúe amasando durante aproximadamente 5 minutos hasta que se forme una masa suave, añadiendo gradualmente el agua restante. Transfiera la masa a un bol ligeramente engrasado. Introduzca en el espacio de cocción y deje que suba con la función de fermentación profesional a 32 °C durante aproximadamente 2 horas. Después de aproximadamente 45 minutos de tiempo de fermentación, retire la masa del espacio de cocción. Desprende la masa de los lados del bol, levántala por todos los lados y dobla cada lado hacia el lado opuesto. Regrese al espacio de cocción y continúe fermentando. Repite este proceso de plegado una vez más durante el tiempo de fermentación restante.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 2 H

(sin pausa)

Moldeado

Con cuidado, vuelque la masa sobre una superficie de trabajo enharinada. Divide la masa en dos, espolvorea con harina y gira suavemente cada pieza desde ambos extremos (como si estuvieras escurriendo una toalla, pero con suavidad). Coloca las 2 masas trenzadas sobre una pala de madera o una tabla forrada con papel de hornear.

Horneado

Inserte la bandeja de horneado en el espacio de cocción, precaliente con HornoPanadero espolvoreado con harina a 220 °C. Usando la pala de madera, deslice las 2 masas retorcidas con el papel de hornear sobre la bandeja de horno precalentada en el espacio de cocción. Hornee durante aproximadamente 30 minutos. Retire los panes y déjelos enfriar sobre una rejilla.

Inserte la bandeja para el precalentamiento.

Horneado profesional enharinado (220 °C)

Precalentamiento completado. Coloque la masa en la bandeja caliente.

Horneado profesional enharinado 220 °C durante 30 Min.

Accesorios

Bandeja de horno

Pala de madera





Información complementaria

Creado el

13.04.2026

