



Pain au muesli

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	45 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Inspiré du muesli classique : ce pain réunit des flocons mélangés, des noix, des morceaux de pomme et des raisins secs pour créer un pain de petit-déjeuner savoureux à la croûte croustillante.

Pâte

150 ml eau
150 ml lait
90 g flocons 5 céréales
1 càs miel liquide
250 g farine de blé foncé
20 g graines de tournesol
15 g graine de lin
12 g levure, émiettée
10 g sel
50 g noisettes, grossièrement hachées
50 g anneaux de pomme séchées, grossièrement hachées
50 g raisins de Smyrne

Mise en forme

20 g noisettes, finement hachées
20 g de flocons 5 céréales
10 g graines de tournesol
1 œuf, battu





Pâte

Dans un saladier, mélangez l'eau, le lait, les flocons et le miel. Laissez tremper environ 30 minutes. Ajoutez la farine de blé foncé, les graines de tournesol, les graines de lin et la levure, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le sel et poursuivez le pétrissage pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporez ensuite les noisettes, les morceaux de pomme séchée et les raisins secs. Placez la pâte dans un bol légèrement graissé, insérez-la dans l'espace de cuisson et laissez lever avec le programme Fermentation professionnelle à 32 °C pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Action

Mise en forme

Mélangez les noisettes, les flocons et les graines sur un plateau. Démoulez la pâte et tirez-la sur le plan de travail avec les paumes des mains jusqu'à former une boule compacte. Façonnez-la ensuite en miche ronde ou ovale, badigeonnez-la d'œuf, roulez-la dans le mélange de noix et placez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Cuisson

Préchauffez l'espace de cuisson avec la fonction Pâtisserie professionnelle émaillée à 210 °C. Insérez la plaque et faites cuire pendant environ 45 minutes. Retirez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Cuisiner pro badigeonné

Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.

Cuisiner pro badigeonné 210 °C pendant 45 min

Accessoires

Plaque de cuisson

Informations complémentaires

Créée le

07.05.2026

