



# Pain tessinois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 40 min
Temps de cuisson	25 min
Pièces	2
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Croûte croustillante, intérieur moelleux : le Pane Ticinese est un pain blanc raffiné, conçu pour être partagé et savouré.

## Pâte

500 g farine blanche  
20 g levure, émiettée  
280 ml eau  
½ càc de miel liquide  
25 ml huile de colza, ou huile de tournesol  
10 g de sel

## Cuisson

un peu de lait, pour le badigeonnage

## Pâte

Mélangez la farine et la levure dans le bol d'un robot pâtissier. Mélangez l'eau, le miel et l'huile dans un récipient, puis versez le tout dans le bol. À l'aide du crochet à pâte, mélangez à vitesse lente pendant environ 2 minutes. Ajoutez le sel, puis pétrissez à vitesse moyenne pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Déposez la pâte sur le plan de travail, façonnez une boule puis placez-la dans un bol légèrement graissé. Insérez le bol dans l'enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laisser lever à 32 °C pendant environ 50 minutes.

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 50 min**





## Mise en forme

---

Divisez la pâte en 10 portions d'environ 80 g chacune. Façonnez chaque portion en un ovale d'environ 12 cm de long. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, en plaçant 2 pièces côte à côte dans chacune des cinq rangées. Insérez la plaque dans l'enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laisser lever à 32 °C pendant environ 50 minutes. Retirez le plateau.

**(aucune pause)**

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 50 min**

## Cuisson

---

Préchauffez l'espace de cuisson avec de la farine professionnelle tamisée à 200 °C. Badigeonnez les ovales de pâte avec un peu de lait et incisez-les dans le sens de la longueur au centre avec un couteau à pain. Insérez le plateau dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez les pains, badigeonnez-les d'un peu de lait tant qu'ils sont encore chauds, et laissez-les refroidir sur une grille.

**(aucune pause)**

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Cuisiner pro campagne**

**Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.**

**Cuisiner pro campagne 200 °C pendant 25 min**

## Accessoires

---

Plaque de cuisson

## Informations complémentaires

---

Créée le

13.04.2026

