Pane in cassetta

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	12 Ore
Tempo di cottura	1 Ore 50 Min.
Porzioni	1
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con impasto arioso al farro

Preimpasto

200 ml di acqua

150 g di farina di farro bianca

Impasto

preimpasto

250 g di farina di farro bianca

1½ CT di sale

¼ dado di lievito (circa 10 g)

100 ml di acqua

Modellare

olio di semi di girasole per ungere

farina per modellare

Preimpasto

Versare la farina in una ciotola. Portare ad ebollizione l'acqua e versarla sulla farina. Mescolare bene e lasciar raffreddare.

Lasciar riposare l'impasto coperto in frigorifero per una notte.

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e umido.

Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

Modellare

Ungere la teglia per cake.

Versare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e dividerlo a metà. Con le mani sollevare i quattro lati di ciascuna porzione e ripiegarli al centro. Mettere le due porzioni nella teglia per cake l'una accanto all'altra. Spolverare con la farina.

Lasciar lievitare per 20 minuti.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale infarinatura.

Cuocere il pane per 40 minuti su una teglia nell'appoggio centrale.

Togliere il pane dallo stampo e continuare a cuocere per altri 10 minuti.

Far raffreddare il pane in cassetta su una griglia.

Fasi di cottura

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Continuare a lavorare l'impasto dopo la lievitazione.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Cottura professionale rustica 200 °C per 40 Min.

Togliere l'alimento dallo stampo. Proseguire la cottura.

Aria calda 200 °C per 10 Min.

Accessori

Teglia per cake lunga circa 20 cm

Teglia

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022