



# Pane non impastato con noci e birra

Ricetta di V-ZUG SpA



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

## Impasto

---

250 ml di acqua  
.12 dado di lievito (circa 5 g)  
100 ml di birra  
200 g di farina bianca  
230 g di farina bigia  
1 CM di sale  
1 CM di estratto di malto o miele  
100 g di noci, tritate grossolanamente

## Modellare

---

farina bianca per modellare

## Impasto

---

Versare l'acqua e il lievito in una ciotola capiente e mescolare bene. Aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare per 2 minuti con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto umido e appiccicoso. Non impastare.

Coprire la ciotola con la pellicola per alimenti, quindi con un piatto. Lasciar lievitare l'impasto in un posto fresco per l'intera notte.

## Modellare

---





Adagiare l'impasto su un piano di lavoro infarinato. Piegare l'impasto da tutti i lati verso il centro a formare una palla.

Cospargere un canovaccio con abbondante farina. Adagiarvi l'impasto e ripiegare le estremità del canovaccio.

Lasciar lievitare l'impasto per 2 ore.

## Cuocere in forno

---

Preriscaldare la casseruola con coperchio in una teglia posta sull'appoggio centrale, con calore sopra e sotto a 230 °C.

Rovesciare l'impasto dal canovaccio direttamente nella casseruola calda e cuocere con il coperchio per 30 minuti.

Togliere il coperchio e abbassare la temperatura a 210 °C. Cuocere il pane per altri 20 minuti.

Togliere il pane dalla casseruola e lasciarlo raffreddare su una griglia.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Calore sopra/sotto**

**Inserire la teglia con la casseruola per il preriscaldamento.**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Calore sopra/sotto 230 °C per 30 Min.**

**Togliere il coperchio. Proseguire la cottura.**

**Calore sopra/sotto 210 °C per 20 Min.**

## Accessori

---

Teglia

Casseruola per arrostiti con coperchio ø26 cm

Griglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

