Pane di patate

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	40 Min.
Tempo di riposo	14 Ore
Tempo di cottura	50 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 45 dal 2021

Patate bollite avanzate? Questi possono essere trasformati in un popolare pane svizzero di patate. Ideale con formaggio, zuppa, salsiccia o semplicemente burro e miele.

Impasto

400 g patate bollite a pasta soda del giorno precedente

300 g farina semi-bianca

200 g farina di farro chiara

1 cucchiaio miele fluido

15 g sale

3 g lievito, sbriciolato

250 ml acqua

100 g panna acida a basso contenuto di grassi

20 g lievito madre attivo

Impasto

Sbucciare le patate bollite e passarle attraverso uno schiacciapatate nella ciotola di una planetaria. Aggiungere la farina semi-bianca e tutti gli altri ingredienti. Impastare a bassa velocità con un gancio per impastare per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Metti l'impasto in una ciotola leggermente unta, copri e lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Ogni 20 minuti durante il tempo di lievitazione, staccare l'impasto dai lati della ciotola, sollevarlo da tutti i lati e piegarlo sul lato opposto, quindi lasciarlo lievitare nuovamente.

Modellatura

Trasferire l'impasto su una superficie di lavoro ben infarinata. Allungalo su tutti i lati e ripiegalo verso il centro. Quindi stendetelo delicatamente sulla superficie di lavoro con i palmi delle mani, ruotandolo leggermente ogni volta. Appiattire delicatamente e modellare l'impasto in un filone lungo circa 30 cm. Spolverare generosamente con farina, mettere in uno stampo da plumcake preparato, coprire e lasciare riposare in frigorifero per circa 12 ore.

Cottura

Togliere lo stampo dal frigorifero circa 1 ora prima della cottura e lasciarlo riposare a temperatura ambiente. Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione Professionale infarinatura a 230 °C. Incidi la superficie dell'impasto longitudinalmente con una lama affilata a un angolo leggero. Posizionare la teglia su una griglia, inserirla nello spazio di cottura e cuocere per circa 50 minuti. Rimuovere il pane di patate, lasciarlo raffreddare leggermente, estrarlo dalla teglia e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Cottura professionale rustica

Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.

Cottura professionale rustica 230 °C per 50 Min.

Consigli

Invece di patate sode o cerose, lessate patate farinose in acqua salata sobbollente per circa 20 minuti fino a quando saranno morbide. Sbucciare, passare nello schiacciapatate e lasciare raffreddare prima dell'uso.

Accessori

Stampo da plumcake di circa 30 cm, infarinato

Griglia metallica

Ulteriori informazioni

Creata il	20.04.2026