



# Pane ticinese

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 40 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Pezzo	2
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 45 dal 2021

Crosta croccante, interno morbido: il Pane Ticinese è un ottimo pane bianco, perfetto per essere condiviso e gustato.

## Impasto

- 500 g farina bianca
- 20 g lievito, sbriciolato
- 280 ml acqua
- ½ cucchiaino miele fluido
- 25 ml olio di colza, o olio di girasole
- 10 g sale

## Cottura

un po' di latte, per la spazzolatura

## Impasto

Mescola la farina e il lievito nella ciotola di una planetaria. Mescolare l'acqua, il miele e l'olio, quindi versare nella ciotola. Utilizzando il gancio per impastare, mescolare a bassa velocità per circa 2 minuti. Aggiungere il sale e impastare a velocità media per circa 15 minuti fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Trasferisci l'impasto sulla superficie di lavoro, modellalo in una palla e mettilo in una ciotola leggermente unta. Inserire nello spazio di cottura e lasciare lievitare con la funzione Lievitazione professionale a 32 °C per circa 50 minuti.

**Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 50 Min.**





## Modellatura

---

Dividere l'impasto in 10 porzioni (circa 80 g ciascuna) e modellare ciascuna in un ovale di circa 12 cm di lunghezza. Disporre gli ovali su una teglia rivestita con carta da forno, mettendo 2 pezzi uno accanto all'altro in ciascuna delle cinque file. Inserire il vassoio nello spazio di cottura, utilizzare la funzione di lievitazione professionale a 32 °C per circa 50 minuti. Rimuovere il vassoio.

**(senza intervallo)**

**Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 50 Min.**

## Cottura

---

Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione professionale infarinatura a 200 °C. Spennellare gli ovali di impasto con un po' di latte e incidere longitudinalmente al centro con un coltello da pane. Inserire il vassoio nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 25 minuti fino a doratura. Rimuovere i pani, spennellarli con un po' di latte mentre sono ancora caldi e lasciarli raffreddare su una griglia.

**(senza intervallo)**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale rustica**

**Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.**

**Cottura professionale rustica 200 °C per 25 Min.**

## Accessori

---

Teglia da forno

