Pane rustico

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	10 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Pezzo	2
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Il pane rustico alla radice deve il suo nome alla caratteristica torsione dell'impasto, che ricorda una radice di albero. Questo conferisce struttura, una crosta aromatica e una mollica leggera e ariosa.

Prefermento

30 ml acqua

45 g lievito madre attivo

50 g farina bianca semplice

10 g farina integrale

Impasto

300 g farina bianca semplice

100 g farina integrale

260 ml acqua

1 cucchiaino miele fluido

3 g lievito, sbriciolato

10 g sale

40 ml acqua

Modellatura

un po' di farina bianca semplice, per spolverare

Prefermento

Mescola l'acqua e il lievito madre in una ciotola. Mescolare la farina bianca semplice e la farina integrale. Coprite e lasciate riposare il preimpasto a temperatura ambiente per circa 8-12 ore.

Impasto

Metti la farina bianca semplice, la farina integrale e l'acqua nella ciotola di una planetaria. Mescolare con il gancio per impastare a bassa velocità per circa 5 minuti, quindi coprire e lasciare riposare per circa 30 minuti. Aggiungere il miele, il lievito e il preimpasto, e impastare a velocità media per circa 5 minuti. Aggiungere il sale e continuare a impastare per circa 5 minuti fino a ottenere un impasto liscio, aggiungendo gradualmente l'acqua rimanente. Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta. Inserire nello spazio di cottura e lasciare lievitare con la funzione di lievitazione professionale a 32 °C per circa 2 ore. Dopo circa 45 minuti di lievitazione, rimuovere l'impasto dallo spazio di cottura. Staccare l'impasto dai lati della ciotola, sollevarlo da tutti i lati e piegare ogni lato verso il lato opposto. Torna allo spazio di cottura e continua la lievitazione. Ripetere questo processo di piegatura un'altra volta durante il tempo di lievitazione rimanente.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 2 Ore

(senza intervallo)

Modellatura

Rovescia con cura l'impasto su una superficie di lavoro infarinata. Dividi l'impasto a metà, spolveralo con farina e attorciglia delicatamente ogni pezzo da entrambe le estremità (come strizzare un asciugamano, ma delicatamente). Posizionare i 2 impasti intrecciati su una pala di legno o un tagliere rivestito con carta da forno.

Cottura

Inserire la teglia nel vano cottura, preriscaldare con cottura professionale infarinatura a 220 °C. Utilizzando la pala di legno, fai scivolare i 2 impasti intrecciati con la carta da forno sulla teglia preriscaldata nello spazio di cottura. Cuocere per circa 30 minuti. Rimuovere i filoni e lasciarli raffreddare su una griglia.

Inserire il vassoio per il preriscaldamento.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Cottura professionale rustica

Preriscaldamento completato. Posizionare l'impasto sulla teglia calda.

Cottura professionale rustica 220 °C per 30 Min.

Accessori

Teglia da forno

Pala in legno

Ulteriori informazioni

Creata il	13.04.2026