Pain au müesli

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	45 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Inspiré du bircher classique : ce pain réunit des flocons mélangés, des noix, des morceaux de pomme et des raisins secs pour créer un pain de petit-déjeuner savoureux à la croûte croustillante.

Pâte

150 ml d'eau

150 ml de lait

90 g de flocons 5 céréales

1 c.s. de miel liquide

250 g de farine de blé foncée

20 g de graines de tournesol

15 g de graines de lin

12 g de levure, émiettée

10 g de sel

50 g de noisettes, grossièrement hachées

50 g d'anneaux de pomme séchées, grossièrement hachées

50 g de raisins de Smyrne

Façonnage

20 g de noisettes, finement hachées

20 g de flocons 5 céréales

10 g de graines de tournesol

1 œuf, battu

Pâte

Dans un saladier, mélangez l’eau, le lait, les flocons et le miel. Laissez tremper environ 30 minutes. Ajoutez la farine de blé foncée, les graines de tournesol, les graines de lin et la levure, puis pétrissez jusqu’à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le sel et poursuivez le pétrissage pendant environ 10 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit lisse. Incorporez ensuite les noisettes, les morceaux de pomme séchée et les raisins secs. Placez la pâte dans un bol légèrement graissé, insérez-la dans l’espace de cuisson et laissez lever avec le programme Cuisiner Pro laisser lever à 32 °C pendant environ 1 heure, jusqu’à ce qu’elle ait doublé de volume.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Action

Façonnage

Mélangez les noisettes, les flocons et les graines sur une plaque. Démoulez la pâte et tirez-la sur le plan de travail avec les paumes des mains jusqu’à former une boule compacte. Façonnez-la ensuite en miche ronde ou ovale, badigeonnez-la d'œuf, roulez-la dans le mélange de noix et placez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Cuisson

Préchauffez l’espace de cuisson avec la fonction Cuisiner Pro badigeoné à 210 °C. Insérez la plaque et faites cuire pendant environ 45 minutes. Retirez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 210 °C avec Cuisiner pro badigeonné

Préchauffage terminé. Insérez les aliments à cuire.

Cuisiner pro badigeonné 210 °C pendant 45 min

Accessoires

Plaque de cuisson

Informations complémentaires

Créée le	07.05.2026