Pain tessinois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 40 min
Temps de cuisson	25 min
Pièces	2
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Croûte croustillante, intérieur moelleux : le Pain tessinois est un pain blanc raffiné, conçu pour être partagé et savouré.

Pâte

500 g de farine blanche

20 g de levure, émiettée

280 ml d' eau

½ c.c de miel liquide

25 ml d'huile de colza, ou huile de tournesol

10 g de sel

Cuisson

un peu de de lait, pour badigeonner

Pâte

Mélangez la farine et la poudre à lever dans le bol d'un robot pâtissier. Mélangez l'eau, le miel et l'huile dans un récipient, puis versez le tout dans le bol. À l'aide du crochet à pâte, mélangez à vitesse lente pendant environ 2 minutes. Ajoutez le sel, puis pétrissez à vitesse moyenne pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Déposez la pâte sur le plan de travail, façonnez une boule puis placez-la dans un bol légèrement graissé. Insérez le bol dans l'enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laisser lever à 32 °C pendant environ 50 minutes.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 50 min

Façonnage

Divisez la pâte en 10 portions d’environ 80 g chacune. Façonnez chaque portion en un ovale d’environ 12 cm de long. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en plaçant 2 pièces côte à côte dans chacune des cinq rangées. Insérez la plaque dans l’enceinte de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisiner Pro laisser lever à 32 °C pendant environ 50 minutes. Retirez la plaque.

(aucune pause)

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 50 min

Cuisson

Préchauffez l'espace de cuisson avec la fonction Cuisiner Pro badigeonné à 200 °C. Badigeonnez les ovales de pâte avec un peu de lait et incisez-les dans le sens de la longueur au centre avec un couteau à pain. Insérez la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 25 minutes jusqu’à ce qu’il soit doré. Retirez les pains, badigeonnez-les d'un peu de lait tant qu'ils sont encore chauds, et laissez-les refroidir sur une grille.

(aucune pause)

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Cuisiner pro campagne

Préchauffage terminé. Insérez les aliments à cuire.

Cuisiner pro campagne 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque de cuisson

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026