



Panini alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 20 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 25 Min.
Pezzo 12
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Panini integrali con frutta essiccata e noci

Impasto

300 g di farina di farro bianca
200 g di farina di farro integrale
1½ CT di sale
½ dado di lievito (circa 20 g)
300 ml di acqua
50 g di burro, morbido
100 g di albicocche secche, tritate grossolanamente
100 g di fichi secchi, tritati grossolanamente
100 g di prugne secche, tritate grossolanamente
50 g di noci, tritate grossolanamente
50 g di uvetta

Modellare

un po' di fiocchi di farro
un po' di semi di papavero

Impasto

In una ciotola versare tutti gli ingredienti fino al burro incluso e impastare fino a ottenere un composto morbido e liscio. Aggiungere il resto degli ingredienti e incorporarli nell'impasto.





Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

Modellare

Dividere l'impasto in 12 porzioni e formare delle palline. Bagnare le palline con acqua e cospargere con fiocchi di farro o semi di papavero, quindi premere leggermente.

Disporre su una teglia rivestita con carta da forno e incidere una croce su ciascun panino.

Lasciar lievitare per 20 minuti.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 190 °C con Cottura professionale infarinatura.

Cuocere i panini alla frutta sull'appoggio centrale per 25 minuti.

Lasciar raffreddare i panini su una griglia.

Fasi di cottura

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Continuare a lavorare l'impasto dopo la lievitazione.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Cottura professionale rustica 190 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

