



Pane alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura 55 Min.
Pezzo 2
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con frutta secca e cacao

Impasto

500 g di frutta essiccata (ad es. albicocche, fichi, prugne, uvetta ecc.)

300 ml di vino rosso

2 CM di sciroppo d'acero

250 g di farina integrale

2 CM di cacao in polvere

½ dado di lievito (circa 20 g)

½ CT di sale

125 g di noci o noci pecan

Modellare

farina per modellare

Impasto

Tritare grossolanamente la frutta essiccata. Trasferirla in una pentola insieme al vino rosso e allo sciroppo d'acero e portare a ebollizione. Far sobbollire a fuoco medio per circa 5 minuti. Lasciar raffreddare la frutta.

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto umido.

Lasciar riposare coperto per circa 1 ora.





Modellare

Dividere l'impasto a metà e su un piano di lavoro infarinato modellare due pagnotte larghe 6 cm. Disporre le pagnotte su una teglia rivestita con carta da forno.

Lasciare riposare per 30 minuti.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con calore sopra e sotto umido.

Cuocere le pagnotte per 55 minuti sull'appoggio centrale.

Lasciar raffreddare i panini alla frutta.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Calore sopra/sotto umido

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Calore sopra/sotto umido 180 °C per 55 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

