



# Pane in cassetta

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 12 Ore  
Tempo di cottura 1 Ore 50 Min.  
Porzioni 1  
Elettrodomestico ComhairSteamer V2000 dal 2021

con impasto arioso al farro

## Preimpasto

---

200 ml di acqua

150 g di farina di farro bianca

## Impasto

---

preimpasto

250 g di farina di farro bianca

1½ CT di sale

¼ dado di lievito (circa 10 g)

100 ml di acqua

## Modellare

---

olio di semi di girasole per ungere

farina per modellare

## Preimpasto

---

Versare la farina in una ciotola. Portare ad ebollizione l'acqua e versarla sulla farina. Mescolare bene e lasciar raffreddare.

Lasciar riposare l'impasto coperto in frigorifero per una notte.





## Impasto

---

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e umido.  
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

---

Ungere la teglia per cake.  
Versare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e dividerlo a metà. Con le mani sollevare i quattro lati di ciascuna porzione e ripiegarli al centro. Mettere le due porzioni nella teglia per cake l'una accanto all'altra. Spolverare con la farina.  
Lasciar lievitare per 20 minuti.

## Cuocere in forno

---

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con Cottura professionale infarinatura.  
Cuocere il pane per 40 minuti su una teglia nell'appoggio centrale.  
Togliere il pane dallo stampo e continuare a cuocere per altri 10 minuti.  
Far raffreddare il pane in cassetta 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 200 °C con Aria calda**  
**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**  
**Cottura professionale rustica 200 °C per 40 Min.**  
**Togliere l'alimento dallo stampo. Proseguire la cottura.**  
**Aria calda 200 °C per 10 Min.**

## Accessori

---

Teglia per cake lunga circa 20 cm

Teglia

Griglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

