



## BIGNÈ GLUTEN FREE

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - O MARGARINA VEGETALE

SALE FINO

#### PREPARAZIONE

- g 300 -Portare a prima ebollizione l'acqua, il sale ed il burro con forno a microonde.
- g 600 -Aggiungere il mix e miscelare con frusta.
- g 550 -Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la temperatura della massa.
- g 150
- g 10 -Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una struttura liscia.
- Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per 18-20 minuti.