



CIABATTINA AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
ACQUA - A 30°C
LATTE 3.5% M.G. - A 30°C
SALE
LIEVITO
CANNELLA IN POLVERE
ZUCCHERO SEMOLATO
PEPITA FONDENTE 600

PREPARAZIONE

g 1000 -Miscelare acqua e latte e riscaldarli leggermente fino a 30°C
g 400 -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti tranne le
g 500 Pepite di cioccolato che dovranno essere poste in congelatore almeno 3-4 ore prima e aggiunte
g 30 alla fine dell'impasto
g 60 -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la
g 2 superficie e stendere su un tavolo formando un rettangolo di 30x30 cm
g 50 -Spezzare formando dei quadrotti da 5x5 cm circa
g 350 -Mettere sulle teglie e far lievitare a 30°C con umidità del 70% per 1 ora circa.
-Cuocere a 220-230°C con abbondante vapore per 18-20 minuti

AVVERTENZE:

-è molto importante che le pepite siano molto fredde altrimenti una volta aggiunte si scioglieranno e andranno a colorare l'impasto con conseguente perdita di consistenza dell'impasto e risultati non ottimali.
-è possibile sostituire il latte con la stessa dose di acqua
-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno