



LAUGENBROT GLUTEN FREE

SOLUZIONE DI BICARBONATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 2000
BICARBONATO	g 200
SALE FINO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare e portare ad ebollizione e mantenere a 80-85°C

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000
ACQUA - A 37°C	g 800
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
LIEVITO	g 50
SALE FINO	g 30

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa

- Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti
- Depositare la pasta su farina o semolino di riso ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 30x30 cm, con altezza 3 cm
- Far puntare 5 minuti
- Spezzare dei rettangoli da 3x10 cm e depositarli su una teglia con carta da forno
- Mettere in frigorifero per almeno 2 ore

COMPOSIZIONE FINALE

-Immergere i panini ancora freddi nella soluzione di bicarbonato per 1 minuto girandoli di tanto in tanto

-Rimettere sulla teglia

-Incidere con lametta

-Cuocere a 220°C in forno a piastra o a 200°C o in forno ventilato per 15 minuti circa

AVVERTENZE:

-la temperatura dell'acqua a 37°C è molto importante per avere un risultato ottimale in termini di lavorabilità dello stesso, di sviluppo e alveolatura del prodotto finito.

-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno