



PANE TRADIZIONALE GLUTEN FREE

IMPASTO

INGREDIENTI

ACQUA - A 37°C

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LIEVITO

SALE FINO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

g 900

g 100

g 50

g 24

Kg 1

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa

- Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti

- Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la superficie e stendere sul tavolo

- Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente

- Spezzare nella pezzatura desiderata

- Arrotolare formando delle palline o dare la forma desiderata

- Mettere a lievitare per 45-60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%

- Cuocere a 220-230°C con abbondante vapore iniziale

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