



PIZZA MUFFIN GLUTEN FREE

STEP 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA - A 37°C

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LIEVITO

SALE

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa
- g 1000 -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia
- g 50 -Mettere nel sac a poche e dressare direttamente nello stampino per muffin 50-60 grammi di
- g 50 impasto (il peso deve essere proporzionato allo stampo utilizzato)
- g 25 -Mettere a lievitare per 20-30 minuti a 28-30°C con 70% di umidità
- Schiacciare leggermente la superficie del muffin per fare spazio alla farcitura bagnandosi leggermente le dita
- Farcire con polpa di pomodoro precedentemente condita (sale e origano) e pezzetti di mozzarella
- Cuocere a 230-240°C per 15-20 minuti

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