



QUADROTTI CON FARINA DI GRANO SARACENO, SESAMO E PAPAVERO GLUTEN FREE

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
FARINA DI GRANO SARACENO
SEMI DI PAPAVERO
SEMI DI SESAMO
ACQUA - A 37°C
LIEVITO
SALE

PREPARAZIONE

g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa
g 200 -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti
g 50 -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la
g 100 superficie e stendere e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 30x40 cm
g 1100 -Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
g 50 -Spezzare dei quadrotti del peso di 100 grammi e depositarli su un panno cosparso di farina di
g 30 grano saraceno o direttamente su teglia con carta da forno
-Mettere a lievitare per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%
-Girare i pani e porli su di una teglia o su telai
-Infornare con abbondante vapore a 230°C per 25 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.