



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 superficie e stendere e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 30x40 cm
- g 100
- 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 grano saraceno o direttamente su teglia con carta da forno
- g 30
- 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.