



SNACK UVETTA E NOCI GLUTEN FREE

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

g 1000

UVETTA - AMMOLLATA IN ACQUA IL GIORNO PRECEDENTE

g 200

NOCI SPEZZETTATE

g 200

ACQUA - A 37°C

g 1000

LIEVITO

g 50

SALE

g 28

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Scolare bene l'uvetta

-Miscelare tutti gli ingredienti 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 e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 40x40 cm

-Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente

-Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 2 cm e depositarli 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%

-Infornare con abbondante vapore a 220-230°C per 20 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura

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.