



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