

BIGNÈ GLUTEN FREE

STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 300	-Portare a prima ebollizione l'acqua, il sale ed il burro con forno a microonde.
ACQUA	g 600	-Aggiungere il mix e miscelare con frusta.
UOVA INTERE	g 550	-Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la temperatura
BURRO 82% M.G O MARGARINA VEGETALE	g 150	della massa.
SALE FINO	g 10	-Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una struttura liscia.
		-Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per 18-20 minuti.

