PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000	Temperatura dell'impasto 30°C circa
ACQUA - A 37°C	g 900	-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità
LIEVITO	g 50	
SALE FINO	g 30	-Depositare la pasta su farina o semolino di riso
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50	-Stendere la pasta fino ad uno spessore di 2 cm circa
OLIO D'OLIVA	g 100	-Stampare con coppapasta del diametro di 9,5cm per stampi da hamburger da 10 cm
		-Depositare la pasta negli appositi stampi precedentemente oliati o sprayzzati
		-Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa
		-Spruzzare la superficie con acqua e far aderire dei semi di sesamo
		-Cuocere a 230°C con abbondante vapore per 15 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.
		-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno

