



PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA - A 37°C

LIEVITO

SALE FINO

ZUCCHERO SEMOLATO

OLIO D'OLIVA

g 1000

g 900

g 50

g 30

g 50

g 100

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità

-Depositare la pasta su farina o semolino di riso

-Stendere la pasta fino ad uno spessore di 2 cm circa

-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