PANE TRADIZIONALE GLUTEN FREE

IMPASTO

INGREDIENTI

ACQUA - A 37°C	g 900
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100
LIEVITO	g 50
SALE FINO	g 24
PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	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 superficiee 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