



PANETTONE GASTRONOMICO GLUTEN FREE

STEP 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

ACQUA - A 37°C

LIEVITO

SALE FINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa
- g 900 -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità
- g 50 -Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano saraceno
- g 25
- g 100 -Depositare la pasta nello stampo per panettone precedentemente oliato o spruzzato con spray staccante (verificare che sia gluten free)
- Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa
- Cuocere a 220°C per tempi variabili a seconda della pezzatura, per un panettone da 700 grammi cuocere per 40 minuti circa

-Indicazioni per gli stampi: per uno stampo da 1 kg si consiglia di pesare 700 grammi di pasta

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