PANETTONE GASTRONOMICO GLUTEN FREE

STEP 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000
ACQUA - A 37°C	g 900
LIEVITO	g 50
SALE FINO	g 25
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa

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

-Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano saraceno

-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