



## PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE 10

Preparato completo a base di amido di frumento deglutinato e mais, per la preparazione di pane, pizza e focaccia senza glutine. Versatile e pratico da utilizzare, si presta alla realizzazione di numerose ricette con la garanzia di risultati costanti e molto simili a quelli di prodotti realizzati con farine con glutine.

Il pane, le focacce e le pizze realizzate con questo prodotto si possono personalizzare aggiungendo alla ricetta di base fino al 15% di altri ingredienti alternativi, inclusioni gluten free come semi di papavero, girasole, lino, sesamo, quinoa, miglio o varie farine gluten free come mais, grano saraceno, canapa, amaranto, riso, sorgo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01990010

CLAIM

- Senza glutine

### MODALITÀ D'USO

Il pane, le focacce e le pizze realizzate con questo prodotto si possono personalizzare aggiungendo alla ricetta di base fino al 15% di altri ingredienti alternativi, inclusioni gluten free come semi di papavero, girasole, lino, sesamo, quinoa, miglio o varie farine gluten free come mais, grano saraceno, canapa, amaranto, riso, sorgo.

RICETTA DI BASE

PANE, PIZZA E FOCACCIA GLUTEN FREE g 1000

Acqua (37°C) g 800-900

Olio evo g 100

Lievito g 50

Sale g 24

Temperatura dell'impasto 30°C circa

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti
- Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la superficie
- Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente
- Spezzare nella pezzatura desiderata in funzione del prodotto da realizzare
- Per il pane tagliare a quadrotti o arrotolare formando delle palline
- Per la pizza o la focaccia pesare 1600-1900 grammi di pasta per ogni teglia 60x40
- Mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70% per 45-60 minuti

-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.

Se l'impasto risultasse appiccicoso si consiglia di lavorare la pasta bagnandosi le mani

**DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti da forno.