



GRISSINI GLUTEN FREE CON SEMI DI GIRASOLE

STEP 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
FARINA DI GRANO SARACENO
SEMI DI GIRASOLE
ACQUA - A 37°C
LIEVITO
SALE

PREPARAZIONE

g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa
g 100 -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti
g 200 -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la
g 1000 superficie e stendere formando un rettangolo di 60x40 cm
g 50 -Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
g 30 -Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 1 cm e depositarli direttamente
su teglia con carta da forno

-Mettere a lievitare per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%

-Infornare con abbondante vapore a 200°C per 25 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura

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.