

GRISSINI GLUTEN FREE CON SEMI DI GIRASOLE

STEP 1

INGREDIENTI		PKEPAKAZIUNE
PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 1000	Temperatura dell'impasto 30°C circa
FARINA DI GRANO SARACENO	g 100	-Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti
SEMI DI GIRASOLE	g 200	-Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la
ACQUA - A 37°C	g 1000	superficie e stendere formando un rettangolo di 60x40 cm
LIEVITO	g 50	-Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
SALE	g 30	-Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 1 cm e depositarli direttamente
		su teglia con carta da forno

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.

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

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

