

PANE IN CASSETTA GLUTEN FREE

IMPASTO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------------------|--------|---|
| PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE | g 1000 | Temperatura dell'impasto 30°C circa |
| ACQUA - A 37°C | g 900 | -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità |
| LIEVITO | g 50 | -Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano |
| SALE | g 25 | saraceno |
| OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA | g 100 | -Depositare la pasta nello stampo a cassetta precedentemente oliato ed infarinato (grano |
| | | saraceno o mais) |
| | | -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 pane da 500 grammi |
| | | cuocere per 35 minuti circa) |

AVVERTENZE:

pasta

-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.

-Indicazioni per gli stampi: per uno stampo 24x10x8 cm si consiglia di pesare 500-550 grammi di

-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno

