



## QUADROTTI CON FARINA DI GRANO SARACENO, SESAMO E PAPAVERO GLUTEN FREE

### IMPASTO

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa  
g 200 -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti  
g 50 -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la  
g 100 superficie e stendere e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 30x40 cm  
g 1100 -Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente  
g 50 -Spezzare dei quadrotti del peso di 100 grammi e depositarli su un panno cosparso di farina di  
g 30 grano saraceno o 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%  
-Girare i pani e porli su di una teglia o su telai  
-Infornare con abbondante vapore a 230°C per 25 minuti circa  
**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.