

PANE PIZZA & FOCACCIA

GLUTEN FREE

BAKERY OTHER BAKERY MIXES

Complete mix based on gluten-free wheat starch and corn, for the realization of gluten-free bread, pizza and focaccia. Versatile and practical to use, it lends itself to the realization of numerous recipes with the guarantee of constant results, very similar to those of products made with gluten flour.

Bread, focaccia and pizzas made with this product can be customized by adding to the basic recipe up to 15% of other alternative ingredients, gluten free inclusions such as poppy seeds, sunflower, flax, sesame, quinoa, millet or various gluten free flours such as corn, buckwheat, hemp, amaranth, rice, sorghum.

- Gluten-free
- Complete powder mix
- Versatile
- Reliability of use
- Guaranteed result



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Pizza

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990010

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

- Komplette Zubereitung
- Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten
- Schnelle und sichere Zubereitung
- Garantiertes Ergebnis

Claims

- Glutenfrei

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Komplettmischung auf Basis von entglutinerter Weizenstärke ohne Mais für die Zubereitung von glutenfreiem Brot, Pizza und Focaccia. Vielseitig und praktisch in der Anwendung, eignet es sich für die Zubereitung zahlreicher Rezepte mit der Garantie für konstante Ergebnisse, die denen von Produkten aus glutenhaltigem Mehl sehr ähnlich sind.

Brot, Focaccia und Pizza, die mit diesem Produkt hergestellt werden, können individuell angepasst werden, indem dem Grundrezept bis zu 15 % andere Zutaten hinzugegeben werden der glutenfreie Zutaten wie Mohn, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Hirse oder verschiedene glutenfreie Mehlsorten wie Mais, Buchweizen, Hanf, Amaranth, Reis, Sorghum.

Beschreibung

Glutenfreie Zubereitung für Ersatzprodukte für BROT, PIZZA UND FOCACCIA.

Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren.

Directions for use

Brot, Focaccia und Pizza, die mit diesem Produkt hergestellt werden, können individuell angepasst werden, indem dem Grundrezept bis zu 15 % andere Zutaten hinzugegeben werden der glutenfreie Zutaten wie Mohn, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Hirse oder verschiedene glutenfreie Mehlsorten wie Mais, Buchweizen, Hanf, Amaranth, Reis, Sorghum.

GRUNDREZEPT

GLUTENFREIES BROT, PIZZA UND FOCACCIA 1000 g

Wasser (37 °C) 800-900 g

Natives Olivenöl extra 100 g

Hefe 50 g

Salz 24 g

Teigtemperatur ca. 30 °C

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten lang vermengen
- Mit der Mischung oder mit Reismehl, Buchweizenmehl oder Maismehl bestäuben, sodass die gesamte Oberfläche bedeckt ist
- 5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen
- Je nach gewünschtem Produkt in die gewünschte Größe zerteilen
- Für Brot in „Quadrate“ schneiden oder zu Kugeln formen
- Für Pizza oder Focaccia 1600-1900 Gramm Teig pro Backblech 60x40 abwiegen
- 45-60 Minuten lang bei 30 °C und 70 % Luftfeuchtigkeit im Gärschrank gehen lassen
- Bei 220-230 °C mit reichlich Dampf zu Beginn backen.

HINWEISE:

Eine Wassertemperatur von 37 °C ist sehr wichtig, um ein optimales Ergebnis hinsichtlich der Verarbeitbarkeit des Teigs, der Entwicklung und der Porung des Endprodukts zu erzielen.

Sollte der Teig klebrig sein, empfehlen wir, die Hände anzufeuchten, bevor Sie ihn bearbeiten.



Extraordinary
made simple.