

PIZZA DE PAN Y FOCACCIA SIN GLUTEN

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PANADERÍA

Mezcla completa a base de almidón de trigo y maíz sin gluten, para la elaboración de pan, pizza y focaccia sin gluten. Versátil y práctica, permite realizar numerosas recetas con resultados consistentes, muy similares a los de los productos elaborados con harina de gluten.

El pan, la focaccia y las pizzas elaboradas con este producto se pueden personalizar añadiendo a la receta básica hasta un 15 % de otros ingredientes alternativos, inclusiones sin gluten como semillas de amapola, girasol, lino, sésamo, quinoa, mijo o diversas harinas sin gluten como maíz, trigo sarraceno, cáñamo, amaranto, arroz o sorgo.

- Sin gluten
- Mezcla completa en polvo
- Versatilidad
- Fiabilidad de uso
- Resultado garantizado



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Pizza

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990010

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

- Preparado completo
- Versatilidad de uso
- Velocidad y seguridad de elaboración
- Resultado garantizado

Claims

- Sin gluten

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Preparado completo a base de almidón de trigo sin gluten y sin maíz, para la preparación de pan, pizza y focaccia sin gluten. Versátil y práctico de usar, se presta a la realización de numerosas recetas con la garantía de resultados constantes y muy similares a los obtenidos con productos elaborados con harinas con gluten.

El pan, las focaccias y las pizzas elaboradas con este producto se pueden personalizar añadiendo a la receta básica hasta un 15 % otros ingredientes alternativos, inclusiones sin gluten como semillas de amapola, girasol, lino, sésamo, quinoa, mijo o diversas harinas sin gluten como maíz, trigo sarraceno, cáñamo, amaranto, arroz y sorgo.

Descripción

preparado sin gluten para productos sustitutivos de PAN, PIZZA Y FOCACCIAS.

Denomination

semielaborado para productos para horno.

Directions for use

El pan, las focaccias y las pizzas elaboradas con este producto se pueden personalizar añadiendo a la receta básica hasta un 15 % otros ingredientes alternativos, inclusiones sin gluten como semillas de amapola, girasol, lino, sésamo, quinoa, mijo o diversas harinas sin gluten como maíz, trigo sarraceno, cáñamo, amaranto, arroz y sorgo.

RECETA BÁSICA

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE 1000 g

Agua (37 °C) 800-900 g

Aceite de oliva virgen extra 100 g

Levadura 50 g

Sal 24 g

Temperatura de la masa: 30 °C aprox.

- Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja a media velocidad durante 5 minutos
- Espolvorear con la mezcla o con harina de arroz o harina de trigo sarraceno o maíz cubriendo toda la superficie
- Dejar reposar durante 5 minutos a temperatura ambiente
- Dividir para obtener el tamaño deseado en función del producto a realizar
- Para el pan cortar en «cuadrados» o enrollar formando bolas
- Para la pizza o la focaccia, pesar 1600-1900 g de pasta por cada bandeja de 60x40 cm
- Colocar en la cámara de fermentación a 30 °C con un 70 % de humedad durante 45-60 minutos
- Cocinar a 220-230 °C con abundante vapor inicial

ADVERTENCIAS:

La temperatura del agua a 37 °C es muy importante para obtener un resultado óptimo en términos de manejabilidad de la masa, desarrollo y alveolación del producto terminado.

Si la masa resulta pegajosa, se recomienda trabajarla mojándose las manos



Extraordinary
made simple.