

# PANE PIZZA & FOCACCIA

## SANS GLUTEN

### BOULANGERIE

#### AUTRES PRÉPARATIONS POUR BOULANGERIE

Mélange complet à base d'amidon de blé et de maïs sans gluten, pour la confection de pain, pizza et focaccia sans gluten. Polyvalent et pratique d'utilisation, il permet de réaliser de nombreuses recettes avec la garantie de résultats constants, très similaires à ceux des produits à base de farine de gluten.

Le pain, la focaccia et les pizzas préparés avec ce produit peuvent être personnalisés en ajoutant à la recette de base jusqu'à 15 % d'autres ingrédients alternatifs, des inclusions sans gluten telles que des graines de pavot, de tournesol, de lin, de sésame, de quinoa, de millet ou diverses farines sans gluten telles que le maïs, le sarrasin, le chanvre, l'amarante, le riz, le sorgho.

- Sans gluten
- Mélange complet en poudre
- Polyvalence
- Fiabilité d'utilisation
- Résultat garanti

#### MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Pizza

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990010

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

#### INFO

##### Advantages



- Préparation complète
- Polyvalence d'utilisation
- Vitesse et sécurité de réalisation
- Résultat garanti

### **Claims**

-Sans gluten

### **Détails**

Préparation complète à base d'amidon de blé déglutiné sans maïs, pour la préparation de pain, de pizza et de focaccia sans gluten. Polyvalent et pratique à utiliser, il se prête à la réalisation de nombreuses recettes avec la garantie de résultats constants et très similaires à ceux de produits à base de farines au gluten.

Le pain, les fougasses et les pizzas fabriqués avec ce produit peuvent être personnalisés en ajoutant à la recette de base jusqu'à 15 % d'autres ingrédients alternatifs, des inclusions sans gluten tels que des graines de pavot, des graines de tournesol, des graines de lin, des graines de sésame, du quinoa, du millet ou diverses farines sans gluten telles que le maïs, le sarrasin, le chanvre, l'amarante, le riz et le sorgho.

### **Description**

préparation sans gluten pour les produits de remplacement du PAIN, des PIZZAS et des FOUGASSES.

### **Denomination**

produit semi-fini pour produits de boulangerie.

### **Directions for use**

Le pain, les fougasses et les pizzas fabriqués avec ce produit peuvent être personnalisés en ajoutant à la recette de base jusqu'à 15 % d'autres ingrédients alternatifs, des inclusions sans gluten tels que des graines de pavot, des graines de tournesol, des graines de lin, des graines de sésame, du quinoa, du millet ou diverses farines sans gluten telles que le maïs, le sarrasin, le chanvre, l'amarante, le riz et le sorgho.

#### **RECETTE DE BASE**

PANE, PIZZA E FOCACCIA GLUTEN FREE 1000 g

Eau (37°C) 800-900 g

Huile d'olive extra-vierge 100 g

Levure 50 g

Sel 24 g

Température de la pâte 30°C environ

- Mélanger tous les ingrédients dans le robot pâtissier avec la feuille à vitesse moyenne pendant 5 minutes
- Saupoudrer avec le mélange ou avec de la farine de riz ou de la farine de sarrasin ou de maïs en recouvrant toute la surface
- Laisser reposer pendant 5 minutes à température ambiante
- Découper les pièces de la taille souhaitée en fonction du produit à réaliser
- Pour le pain, couper en « petits carrés » ou rouler en formant des boules
- Pour la pizza ou la focaccia peser 1600-1900 grammes de pâte par moule 60 x 40 cm
- Mettre en cellule de levage à 30°C avec humidité à 70% pendant 45-60 minutes
- Cuire à 220-230°C avec une vapeur initiale abondante

#### **AVERTISSEMENTS :**

La température de l'eau à 37 °C est très importante pour obtenir un résultat optimal en termes de maniabilité, de développement et d'alvéolage du produit fini.

Si la pâte est collante, il est recommandé de travailler la pâte en se mouillant les mains.



**Extraordinary  
made simple.**