



BIGNÈ GLUTEN FREE

🏠 Livello intermedio

PROCEDIMENTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua

uova intere

burro 82% m.g. - o margarina vegetale

sale fino

300g

600g

550g

150g

10g

-Portare a prima ebollizione l'acqua, il sale ed il burro con forno a microonde.

-Aggiungere il mix e miscelare con frusta.

-Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la temperatura della massa.

-Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una struttura liscia.

-Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per 18-20 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.