



PANE GLUTEN FREE A DOPPIO IMPASTO

👤 Livello intermedio

Pane senza glutine a lunga fermentazione

PRIMO IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN
FREE

farina di mais

acqua - fredda (5°C)

lievito

400g

100g

1000g

20g

-Miscelare in planetaria x 2 minuti a bassa velocità
aggiungendo l'acqua poco per volta

-Mettere in un recipiente molto capiente e porre
frigorifero ben coperto per 12-14 ore

SECONDO IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN

FREE

farina di mais - fioretto

sale fino

500g

100g

30g

-Miscelare il primo impasto lievitato insieme a tutti gli altri ingredienti previsti dal secondo impasto a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti

-Spolverare con il mix o con farina di mais ricoprendo tutta la superficie e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 30x40 cm

-Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente

-Spezzare dei rettangoli (5x10 cm) del peso di 100 grammi e depositarli su un panno cosparso di farina di mais o direttamente su teglia con carta da forno

-Mettere a lievitare per circa 2 ore in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70% circa

-Girare i pani e porli su di una teglia o su telai

-Infornare con abbondante vapore a 220-230°C per 25 minuti circa

AVVERTENZE: è possibile sostituire la farina di mais con la farina di grano saraceno o la farina di amaranto o altre farine gluten free.



Extraordinary
made simple.