

PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

# PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

□ Livello intermedio

## **Impasto**

#### INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 37°C

lievito

sale fino

zucchero semolato

olio d'oliva

### **PREPARAZIONE**

1000g Temperatura dell'impasto 30°C circa

900g -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità

50g

30q -Depositare la pasta su farina o semolino di riso

50g -Stendere la pasta fino ad uno spessore di 2 cm circa

-Stampare con coppapasta del diametro di 9,5cm per stampi da hamburger da 10 cm

-Depositare la pasta negli appositi stampi precedentemente oliati o sprayzzati

-Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa

-Spruzzare la superficie con acqua e far aderire dei semi di sesamo

-Cuocere a 230°C con abbondante vapore per 15 minuti circa

#### **AVVERTENZE:**

-la temperatura dell'acqua a  $37^{\circ}\text{C}$  è molto importante per avere un risultato ottimale in termini di lavorabilità dello stesso, di sviluppo e alveolatura del prodotto finito.

-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno