

PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

# PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

 Livello intermedio

## Impasto

### INGREDIENTI

#### PANE PIZZA & 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
- 30g -Depositare la pasta su farina o semolino di riso
- 50g -Stendere la pasta fino ad uno spessore di 2 cm circa
- 100g -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°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