

PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

# PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

👤 Livello intermedio

## IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN  
FREE

acqua - a 37°C  
lievito  
sale fino  
zucchero semolato  
olio d'oliva

1000g  
900g  
50g  
30g  
50g  
100g

Temperatura dell'impasto 30°C circa  
-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità

-Depositare la pasta su farina o semolino di riso  
-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°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



Extraordinary  
made simple.