



# QUADROTTI CON FARINA DI GRANO SARACENO, SESAMO E PAPAVERO GLUTEN FREE

👨🍳 Livello intermedio

## Impasto

### INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di grano saraceno

semi di papavero

semi di sesamo

acqua - a 37°C

lievito

sale

### PREPARAZIONE

- 1000g Temperatura dell'impasto 30°C circa
- 200g -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5
- 50g minuti
- 100g -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais
- 1100g ricoprendo tutta la superficie e stendere e stendere sul tavolo formando un
- 50g rettangolo di 30x40 cm
- 30g -Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
- Spezzare dei quadrotti del peso di 100 grammi e depositarli su un panno
- cosperso di farina di grano saraceno o direttamente su teglia con carta da
- forno
- Mettere a lievitare per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al
- 70%
- Girare i pani e porli su di una teglia o su telai
- Infornare con abbondante vapore a 230°C per 25 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.