



PIZZA MUFFIN GLUTEN FREE

🏠 Livello intermedio

PROCEDIMENTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 37°C

olio extra vergine di oliva

lievito

sale

1000g

1000g

50g

50g

25g

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia

-Mettere nel sac a poche e dressare direttamente nello stampino per muffin 50-60 grammi di impasto (il peso deve essere proporzionato allo stampo utilizzato)

-Mettere a lievitare per 20-30 minuti a 28-30°C con 70% di umidità

-Schiacciare leggermente la superficie del muffin per fare spazio alla farcitura bagnandosi leggermente le dita

-Farcire con polpa di pomodoro precedentemente condita (sale e origano) e pezzetti di mozzarella

-Cuocere a 230-240°C per 15-20 minuti

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