



GRISSINI GLUTEN FREE CON SEMI DI GIRASOLE

👤 Livello intermedio

PROCEDIMENTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di grano saraceno
semi di girasole
acqua - a 37°C
lievito
sale

1000g
100g
200g
1000g
50g
30g

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti

-Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 60x40 cm

-Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente

-Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 1 cm e depositarli 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%

-Infornare con abbondante vapore a 200°C per 25 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura

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.