

GRISSINI GLUTEN FREE CON SEMI DI GIRASOLE

Livello intermedio

PROCEDIMENTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	1000g
farina di grano saraceno	100g
semi di girasole	200g
acqua - a 37°C	1000g
lievito	50g
sale	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.