

PANE IN CASSETTA GLUTEN FREE

Livello intermedio

IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	1000g
acqua - a 37°C	900g
lievito	50g
sale	25g
olio extra vergine d’oliva	100g

Temperatura dell’impasto 30°C circa
-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità
-Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano saraceno
-Depositare la pasta nello stampo a cassetta precedentemente oliato ed infarinato (grano saraceno o mais)
-Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa
-Cuocere a 220°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (per un pane da 500 grammi cuocere per 35 minuti circa)
-Indicazioni per gli stampi: per uno stampo 24x10x8 cm si consiglia di pesare 500-550 grammi di pasta

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