

PANE IN CASSETTA GLUTEN FREE

Impasto

INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 37°C

lievito

sale

olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE

1000g Temperatura dell'impasto 30°C circa

900g -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità

 $\,$ 50g $\,$ -Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina

25g 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