



PANE IN CASSETTA GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

Impasto

INGREDIENTI

[PANE PIZZA & 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 di mais o di grano saraceno
- 25g
- 100g -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