

SNACK UVETTA E NOCI GLUTEN FREE

Livello intermedio

IMPASTO BASE

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	1000g
uvetta - ammollata in acqua il giorno precedente	200g
noci spezzettate	200g
acqua - a 37°C	1000g
lievito	50g
sale	28g

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Scolare bene l'uvetta
-Miscelare tutti gli ingredienti 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 e stendere sul tavolo formando un rettangolo di 40x40 cm
-Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
-Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 2 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 220-230°C per 20 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.