

SNACK UVETTA E NOCI GLUTEN FREE

Impasto base

INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

uvetta - ammollata in acqua il giorno precedente noci spezzettate acqua - a 37°C lievito sale

PREPARAZIONE

1000g Temperatura dell'impasto 30°C circa

200g

200q -Scolare bene l'uvetta

1000a -Miscelare tutti gli ingredienti a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti

50a

-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
- -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.