



LAUGENBROT GLUTEN FREE

👤 Livello avanzato

SOLUZIONE DI BICARBONATO

acqua	2000g	Miscelare e portare ad ebollizione e mantenere a 80-
bicarbonato	200g	85°C
sale fino	50g	

IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 37°C	1000g	Temperatura dell'impasto 30°C circa
burro 82% m.g. - morbido	800g	-Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti
zucchero semolato	50g	-Depositare la pasta su farina o semolino di riso ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 30x30 cm, con altezza 3 cm
lievito	50g	-Far puntare 5 minuti
sale fino	30g	-Spezzare dei rettangoli da 3x10 cm e depositarli su una teglia con carta da forno
		-Mettere in frigorifero per almeno 2 ore

COMPOSIZIONE FINALE

- Immergere i panini ancora freddi nella soluzione di bicarbonato per 1 minuto girandoli di tanto in tanto
- Rimettere sulla teglia
- Incidere con lametta
- Cuocere a 220°C in forno a piastra o a 200°C o in forno ventilato per 15 minuti circa

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



Extraordinary
made simple.