



# LAUGENBROT GLUTEN FREE

👤 Livello avanzato

## SOLUZIONE DI BICARBONATO

### INGREDIENTI

acqua  
bicarbonato  
sale fino

### PREPARAZIONE

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

## IMPASTO

### INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 37°C  
burro 82% m.g. - morbido  
zucchero semolato  
lievito  
sale fino

### PREPARAZIONE

1000g Temperatura dell'impasto 30°C circa  
800g  
50g -Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli  
50g ingredienti  
50g -Depositare la pasta su farina o semolino di riso ricoprendo tutta la superficie  
30g e stendere formando un rettangolo di 30x30 cm, con altezza 3 cm  
-Far puntare 5 minuti  
-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