



LAUGENBROT GLUTEN FREE

chef 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