

# LAUGENBROT GLUTEN FREE

# **SOLUZIONE DI BICARBONATO**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

### **IMPASTO**

#### INGREDIENTI

sale fino

PANE PIZZA & amp; 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

50g -Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli

50g ingredienti

 $_{
m 50g}\,$  -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

-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