

LAUGENBROT GLUTEN FREE

Livello avanzato

SOLUZIONE DI BICARBONATO

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

IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	1000g	Temperatura dell'impasto 30°C circa
acqua - a 37°C	800g	-Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti
burro 82% m.g. - morbido	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
zucchero semolato	50g	-Far puntare 5 minuti
lievito	50g	-Spezzare dei rettangoli da 3x10 cm e depositarli su una teglia con carta da forno
sale fino	30g	-Mettere in frigorifero per almeno 2 ore

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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