

CIABATTINA AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE

Impasto

INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

acqua - a 30°C

latte 3.5% m.g. - a 30°C

sale

lievito

cannella in polvere

zucchero semolato

PEPITA FONDENTE 600

PREPARAZIONE

1000g -Miscelare acqua e latte e riscaldarli leggermente fino a 30°C

400g -Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli

500g ingredienti tranne le Pepite di cioccolato che dovranno essere poste in

30g congelatore almeno 3-4 ore prima e aggiunte alla fine dell'impasto

-Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais

ricoprendo tutta la superficie e stendere su un tavolo formando un

rettangolo di 30x30 cm

-Spezzare formando dei quadrotti da 5x5 cm circa

-Mettere sulle teglie e far lievitare a 30°C con umidità del 70% per 1 ora circa.

-Cuocere a 220-230°C con abbondante vapore per 18-20 minuti

AVVERTENZE:

- -è molto importante che le pepite siano molto fredde altrimenti una volta aggiunte si scioglieranno e andranno a colorare l'impasto con conseguente perdita di consistenza dell'impasto e risultati non ottimali.
- -è possibile sostituire il latte con la stessa dose di acqua
- -è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno