



CIABATTINA AL CIOCCOLATO

GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

IMPASTO

PANE PIZZA & 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

1000g

400g

500g

30g

60g

2g

50g

350g

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

-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità tutti gli ingredienti tranne le Pepite di cioccolato che dovranno essere poste in 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.