

CIABATTINA AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE

Livello intermedio

IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	1000g
acqua - a 30°C	400g
latte 3.5% m.g. - a 30°C	500g
sale	30g
lievito	60g
cannella in polvere	2g
zucchero semolato	50g
PEPITA FONDENTE 600	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