

BIGNÈ GLUTEN FREE

Step 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE	g 300
ACQUA	g 600
UOVA INTERE	g 550
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA VEGETALE	g 150
SALE FINO	g 10

PREPARAZIONE

-Portare a prima ebollizione l’acqua, il sale ed il burro con forno a microonde.

-Aggiungere il mix e miscelare con frusta.

-Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la temperatura della massa.

-Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una struttura liscia.

-Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per 18-20 minuti.