



GRISSINI GLUTEN FREE CON SEMI DI GIRASOLE

Step 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

FARINA DI GRANO SARACENO

SEMI DI GIRASOLE

ACQUA - A 37°C

LIEVITO

SALE

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperatura dell'impasto 30°C circa
 - g 100 -Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti
 - g 200 -Spolverare con il mix o con farina di riso o farina di grano saraceno o mais
 - g 1000 ricoprendo tutta la superficie e stendere formando un rettangolo di 60x40 cm
 - g 50 -Lasciare riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente
 - g 30 -Spezzare dei filoncini della lunghezza di circa 20 cm e larghezza 1 cm e depositarli direttamente su teglia con carta da forno
- Mettere a lievitare per circa 1 ora in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%
- Infornare con abbondante vapore a 200°C per 25 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura

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.