



PANE GLUTEN FREE PER HAMBURGER

Impasto

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
ACQUA - A 37°C
LIEVITO
SALE FINO
ZUCCHERO SEMOLATO
OLIO D'OLIVA

g 1000
g 900
g 50
g 30
g 50
g 100

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa
-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità
-Depositare la pasta su farina o semolino di riso
-Stendere la pasta fino ad uno spessore di 2 cm circa
-Stampare con coppapasta del diametro di 9,5cm per stampi da hamburger da 10 cm
-Depositare la pasta negli appositi stampi precedentemente oliati o sprayzzati
-Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa
-Spruzzare la superficie con acqua e far aderire dei semi di sesamo
-Cuocere a 230°C con abbondante vapore per 15 minuti circa

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.
-è possibile aggiungere alla ricetta di base 100 grammi di farina di mais o di grano saraceno