



PANETTONE GASTRONOMICO GLUTEN FREE

Step 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
ACQUA - A 37°C
LIEVITO
SALE FINO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

g 1000
g 900
g 50
g 25
g 100

PREPARAZIONE

Temperatura dell'impasto 30°C circa
-Impastare in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità
-Spezzare del peso desiderato in funzione dello stampo e rotolare nella farina di mais o di grano saraceno
-Depositare la pasta nello stampo per panettone precedentemente oliato o spruzzato con spray staccante (verificare che sia gluten free)
-Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 1 ora circa
-Cuocere a 220°C per tempi variabili a seconda della pezzatura, per un panettone da 700 grammi cuocere per 40 minuti circa

-Indicazioni per gli stampi: per uno stampo da 1 kg si consiglia di pesare 700 grammi di pasta

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