



PANE SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Impasto diretto

Ingredienti

- g 1000 Preparato Senza Glutine e Lattosio Speciale per Pane e Pizza
- g 40 lievito fresco di birra (4%),
- g 900 acqua (90%)
- g 20 olio extravergine d'oliva (2%),
- g 20 sale fino per il senza lattosio (2%).

Procedimento (pezzature da 30/50 gr):

Pesare tutti gli ingredienti. Sciogliere il sale in una parte dell'acqua necessaria in un contenitore.

Sciogliere il lievito nella restante acqua in un altro contenitore.

Mettere nella planetaria il Preparato Senza Glutine e Lattosio utilizzando il gancio o la foglia.

Azionare l'impastatrice. Mettere l'acqua con in sale, una parte dell'acqua con il lievito, l'olio ed

infine la rimanente acqua con il lievito. Aumentare la velocità di impastamento man mano che

verranno aggiunti i liquidi. Impastare per 4/6 minuti sino all'ottenimento di una purea morbida ed

omogenea. Ungere bene la bilancia, il tavolo di lavoro e le mani. Spezzare subito, pesare e formare

a piacere. Posizionare il pane su una teglia con carta da forno coprendo poi il tutto con un telo di

plastica.

Lasciare lievitare a T° ambiente per circa 60 minuti. Preriscaldare intanto il forno a 220°C . Fare dei

tagli trasversali e "sotto pelle" ai panetti lievitati.

Lasciare nuovamente a lievitare per altri 5 min. Infornare con vapore (oppure inumidire la

superficie dei panetti con un nebulizzatore in mancanza delle vaporiere). Cuocere per 20 minuti a

valore chiuse e 10 minuti a valvole aperte. Sfnare. Lasciare raffreddare. Servire.

NB

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito ed i tempi di lievitazione posso variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le T di cottura, possono variare in base alla pezzatura del pane.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

