



Pane Senza Glutine

Ingredienti

- g 500 **preparato Senza Glutine speciale per Pane e Pizza**
- ml 400 acqua
- g 5 lievito di birra secco
- g 30 olio extra vergine di oliva
- n 1 cucchiaino di miele millefiori
- g 10 farina di mais finissima per la spianatoia
- n 3-4 cubetti di ghiaccio

Procedimento

Sciogliere il lievito in 400 ml di acqua con un cucchiaino di miele e un cucchiaio di preparato. Mescolare. Quando fa la schiumetta, unire il resto del preparato setacciato e cominciare ad impastare. Quando l'acqua è stata assorbita, aggiungere sale e olio e continuare ad impastare ancora una decina di minuti.

Fare la palla e metterla a lievitare coperta in una ciotola unta d'olio finché non raddoppia di volume. Oppure far lievitare in frigo per tutta la notte: in questo caso, l'impasto va lasciato riprendere un'ora fuori dal frigorifero prima di rilavorarlo.

Rovesciare l'impasto sulla spianatoia infarinata, farlo sgonfiare battendolo, ripiegarlo verso il centro, schiacciarlo, metterne da parte una pallina e arrotolare il resto formando un filone. Metterlo a lievitare in un cestino di lievitazione ovale, infarinato con farina di mais, con la chiusura sopra.

Mettere la pallina d'impasto in un bicchiere d'acqua fredda. Quando viene a galla si è a buon punto della lievitazione: è il momento di accendere il forno a 250°C in modalità statica con la refrattaria o una placca sul ripiano basso, e un pentolino sul fondo.

Quando il forno raggiunge la temperatura, rovesciare il filone sulla refrattaria (così avrà anche la chiusura sotto), fare qualche taglio trasversale e mettere 3-4 cubetti di ghiaccio nel pentolino: sciogliendosi svilupperà vapore, che favorirà la formazione di una crosta sottile e croccante.

Far cuocere 10 minuti, quindi abbassare a 200°C. Cuocere altri 50 minuti o finché il filone, tolto dal forno e battuto sul fondo, emette un suono cavernoso.

Lasciarlo raffreddare su un tagliere di legno.

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

