



BIGNÈ GLUTEN FREE

Step 1

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE
ACQUA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA VEGETALE
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 300 -Portare a prima ebollizione l'acqua, il sale ed il burro con forno a microonde.
g 600 -Aggiungere il mix e miscelare con frusta.
g 550 -Trasferire in planetaria e miscelare con foglia per 5 minuti fino ad abbassare la
g 150 temperatura della massa.
g 10 -Aggiungere le uova poco per volta continuando a miscelare fino ad ottenere una
struttura liscia.
-Cuocere a 200°C in forno a piastra per 25 minuti o in forno ventilato a 180°C per
18-20 minuti.