



**Glúten Free**

**"A PIZZA PARA TODOS"**

**MIX SEMI-MANUFACTURADOS PARA PIZZA SEM GLÚTEN E  
DERIVADOS DE LEITE**

*Derivado de matérias-primas naturalmente livres de glúten e leite é apropriado para produção de pizza redonda, al taglio e focacceria.*

*Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata, glicose, sal, goma guar, fibra vegetal, emulsionante: E471, espessante: E464, fermento em pó: E575.*

Mix <b>Glúten Free</b>	500g (1 pacote)	1000g (2 pacotes)
Água	Com as mãos 425g Com batedeira 375g	Com as mãos 850g Com batedeira 750g
Azeite de Oliva Extra Virgem	25g	50g
Fermento de Cerveja	De 5 a 12,5g	De 10 a 25g
Total	Cerca de 970g (4 pizzas)	Cerca de 1900g (9 pizzas)

**Instruções de uso:**

- a) Dissolver o fermento diretamente na água usando uma espátula.
- b) Adicionar no mesmo recipiente o azeite de oliva extra virgem

- c) Adicionar a mistura obtida diretamente no recipiente onde, anteriormete, despejamos o Mix **Glúten Free**.
- d) Misture todos os ingredientes até homezenizar. Possivelmente com uma concha ou uma espátula de plástico.
- e) Divida a massa em pedaços no peso desejado e em seguida, depois de alguns minutos, dê uma forma arredondada para porções (bolas).
- f) Descansar porções por cerca de 30 minutos a uma temperatura do 24°C.
- g) As bolas devem ser remanipuladas para ser terem de aparência aveludada e suave. Durante a fermentação, sua superfície tornou-se áspera.
- h) Abra as bolas em formas apropriadas, previamente untadas com um pouco. Azeite de oliva.
- s) Adicionar molho de tomate.
- j) Leve ao forno a uma temperatura de cerca de 310 graus por cerca de 3 minutos (pré-cozinhar).
- k) adicione a mussarela e o resto do recheio.
- l) terminar o cozimento.

NB. : Para preparar bases pré-cozidas parar no ponto (j)

Embalagem de 500g

Armazenamento: em temperaturas entre 10 e 30°C

Dica: Para manipulação, use luvas untadas de azeite oliva.

### **Regras de Ouro para se Lembrar**

A doença celíaca sofre de intolerância alimentar grave, portanto, requer uma dieta estritamente livre de glúten. Mesmo uma pequena quantidade de 20 mg./Kg (20 ppm) de glúten pode causar intoxicação grave.

Preste muita atenção ao ambiente onde você trabalha. Produtos de dieta sem glúten não devem entrar em contacto com a farinha normal ou alimentos comuns.

- 1) Cuidado para não espalhar ou misturar a farinha sem glúten com produtos normais, mesmo em pequena quantidade.
- 2) Todas as mesas, superfícies, recipientes, etc, que você usa precisam ser completamente limpos. A mesma regra se aplica aos utensílios e equipamentos.

3) *Certifique-se que os componentes da cobertura não contém glúten (rotulagem, leia a lista de ingredientes, consulte o manual). Se estiver em dúvida não arrisque.*

4) *Cuidado com aventais e vestuário geralmente pode ser o veículo de contaminação.*

5) *Separe fisicamente todos os alimentos com glúten dos sem gluten. Particularmente a farinha sem gluten da farinha normal.*

6) *Não adicione a nossa farinha Mix **Glúten Free** a outras farinhas ou ingredientes de proveniência duvidosa.*

7) *As pizzas deverão ser assadas em formas de alumínio ou outro material adequado, para evitar o contacto com algo que pode ser contaminado com outras farinhas. Os clientes celíacos podem desgustar a pizza na mesma panela cozimento satisfeitos e tranquilos.*

*No entanto, é essencial para seguir um curso de formação específica. "livre de glúten" para não pôr em perigo a saúde do cliente e nossa credibilidade.*

## **Pão**

### *Ingredientes:*

1000 g Mix **Glúten Free**  
1100g Água morna  
25g. Fermento de cerveja,  
50 g Flocos de batata.

### *Preparação:*

*Misturar com as mãos  
Repousar a massa 20 minutos,  
Porcionar os pães em 200g com mãos gordurosas  
Fermentar na célula a 40 ° C,  
Assar a 220 °C no forno + cartaforno por cerca de 40 minutos.*

### *Dica:*

*Para manipulação, use luvas untadas de azeite oliva.*