



GLUTEN FREE

“LA PIZZA PER TUTTI”

SEMILAVORATO PER LA PRODUZIONE DI PIZZA SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE

Derivato da materie prime naturalmente prive di glutine e latte, è adatto alla produzione di pizza tonda al taglio e focacceria.

INGREDIENTI: farina di riso, amido di mais , fecola di patate ,destrosio, sale , farina di semi di guar , fibra vegetale , Emulsionante: E471 ; Addensante:E464 ;Agente lievitante: E575

MIX <i>Gluten free</i> 	gr 500 (1 confezione)	gr 1000 (2 confezioni)
ACQUA	a mano 425 gr con planetaria 375 gr	a mano 850 gr con planetaria 750 gr
OLIO E. V. DI OLIVA	gr 25	gr 50
LIEVITO “ISTANT LE 5 STAGIONI” 	gr da 5 a 12,5	gr da 10 a 25
TOTALE	gr circa 970 (4 pizze)	gr circa 1900 (9 pizze)

Modalita' d'impiego:

- Sciogliere il lievito di birra direttamente nell'acqua aiutandosi con un frustino.
- Aggiungere nello stesso contenitore l'olio extra vergine d'oliva
- Aggiungere quindi il preparato così ottenuto direttamente nel contenitore dove abbiamo precedentemente versato il MIX 5 Stagioni *gluten free*
- Impastare tutto fino alla completa amalgama degli ingredienti aiutandosi eventualmente con un mestolo o una spatola di plastica.
- Dividere l'impasto in pezzi del peso desiderato e quindi ,a distanza di qualche minuto, “lisciare” e dare una forma arrotondata alle porzioni.
- Far riposare le porzioni per circa 30 minuti ad una temperatura di 24 c° circa.
- Per essere pronte all'utilizzo le palline devono essere rimaniolate in quanto alla loro superficie che durante la lievitazione è diventata ruvida, deve essere donata l'aspetto vellutato e liscio.
- Stendere quindi le palline sugli appositi tegolini precedentemente unti con un po' di olio d'oliva.

- i) Aggiungere la polpa di pomodoro.
- j) Infornare ad una temperatura di 310 gradi circa per un tempo di circa 3 minuti (precottura).
- k) Aggiungere la mozzarella ed il resto della farcitura.
- l) Terminare la cottura .

NB. : Per la preparazione di basi precotte fermarsi al punto j

Confezione: 500 grammi ;

Stoccaggio: a temperature comprese fra i 10 e i 30 c°

REGOLE D'ORO DA MEMORIZZARE

Il celiaco soffre di una grave intolleranza alimentare, necessita quindi di una dieta rigorosamente priva di glutine. Anche una minima quantità 20 mg. /Kg (20 ppm) di glutine infatti può provocare gravi intossicazioni .

Fate molta attenzione all'ambiente dove lavorate i prodotti dietetici, le farine senza glutine non devono venire a contatto con farine normali o alimenti comuni.

- 1) Attenzione a non spolverare o mescolare i prodotti senza glutine con farine normali anche in minima quantità.
- 2) Tutte le superfici tavoli ecc. e recipienti che usate devono essere pulitissimi. La stessa regola vale per utensili ed apparecchiature.
- 3) Assicuratevi che i componenti della farcitura non contengano glutine (nell'etichettatura, leggere bene l'elenco degli ingredienti, consultare il prontuario e nel dubbio non rischiare).
- 4) Attenzione ai grembiuli ed all'abbigliamento in genere: potrebbe essere veicolo di contaminazione.
- 5) Separate fisicamente tutti gli alimenti con glutine da quelli senza glutine, in particolare le farine della lavorazione gluten free da quella comune.
- 6) Non aggiungete alle nostra farina, (5 Stagioni **gluten free**) altre farine o ingredienti di dubbia provenienza.
- 7) Le pizze vanno cotte in **teglini di alluminio** o altro materiale comunque idoneo, direttamente in forno, per evitare contatti con la platea la quale potrebbe essere inquinata da altre farine.

Il cliente celiaco che vede servirsi la pizza nella stessa teglia di cottura sarà soddisfatto e rassicurato.

E' comunque indispensabile seguire uno specifico corso di formazione professionale "gluten free" allo scopo di non mettere a repentaglio la salute del cliente e la nostra credibilità.

Pane

Ingredienti: 1000 gr. farina *gluten free* 5 Stagioni,
1.100 gr. acqua tiepida,
25 gr. lievito di birra,
50 gr. fiocchi di patate.

Lavorazione: Riposo massa 20 minuti,
Reimpasto a mano,
Porzionatura con mani unte in pagnottine da 200gr.,
Lievitazione in cella a 40° c,
Cottura a 220 °c su teglia + carta forno per 40 minuti circa.