

Farina Free PIZZA	
PRODOTTO:	Preparato per la produzione di prodotti da forno senza glutine , in particolare preparazioni di Pizza, focacce morbide, schiaccia secca.
INGREDIENTI:	Amido di frumento deglutinato, destrosio, fibra di psyllium, fibra di cicoria. Addensanti: gomma di guar, estratto di lievito.

LEGISLAZIONI

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO. Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17., Reg. CEE n°1169 del 25/10/2011
--

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	343 kcal 1446 kJ
Grassi	0.7g
Di cui saturi	0.2g
Carboidrati	81.5g
Di cui zuccheri	4.0g
Fibra alimentare totale	3.8g
Proteine	2.9g
Sale	0.00mg

ALLERGENI

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	si	no

Note.

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

<i>Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE</i>

MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE

<p>FOCACCIA 1000 gr. Gluten Free Pizza 800 gr. Acqua calda (37 °C). 100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva 25 gr. Sale 10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato</p> <p>PROCEDIMENTO: <i>Porre in planetaria attrezzata con foglia</i> Gluten Free Pizza tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate, formare e intagliare su teglia ben oleata. Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.</p>
--



SCHIACCIA SECCA

1000 gr. Gluten Free Pizza
850 gr. Acqua calda (37 °C).
30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
100 gr, Margarina (ammorbidita)
25 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti e impastare per 5' (l'impasto deve essere omogeneo).
Spezzare, stendere la pasta sottile e intagliare su teglia ben oleata.
Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.

PIZZA

1000 gr. Gluten Free Pizza
850 gr. Acqua calda (37 °C).
50 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
25 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato Topping
640 gr. pomodoro aromatizzato per pizza
q.b. mozzarella, funghi, ecc.

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti (con l'eccezione del topping) e impastare per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate:
Per pizza al piatto stendere 250 gr. di pasta leggermente più alta ai bordi e mettere subito 80 gr. pomodoro aromatizzato. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Aggiungere i restanti ingredienti e cuocere su forno a piastra a 290 °C. per 4' circa.
Per pizza al taglio spezzare (per teglia dim. cm. 40 x 60) 1000 gr. circa di pasta. formare e intagliare su teglia ben oleata e mettere subito 320 gr. di pomodoro aromatizzato per pizza.
Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere su forno a piastra a 230 °C. per 20' circa. Aggiungere gli altri ingredienti e terminare la cottura.

.