



## SPOLETTA

### INGREDIENTI:

1000 gr. Farina free Pane  
870 gr. Acqua calda (37 °C).  
30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva  
20 gr. Sale  
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

### PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Pane tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare in pezzature da 125 - 130 gr., formare e porre su teglia forata. Far lievitare a 30 °C per 35' circa. Cuocere in forno con vapore a 270 °C. per 20-25'.

## FOCACCIA

### INGREDIENTI:

1000 gr. Farina free Pane  
800 gr. Acqua calda (37 °C).  
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva  
25 gr. Sale  
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

### PROCEDIMENTO:

*Porre in planetaria attrezzata con foglia* Gluten Free Pane tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate, formare e porre in teglia ben oleata.

Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. per 35' circa. Cuocere in forno con vapore a 270 °C. per 20' circa.

## GRISSINI AL SESAMO

### INGREDIENTI:

500 gr. Farina free Pane  
500 gr. Acqua calda (37 °C).  
50 gr. Olio Extra Vergine di Oliva  
12 gr. Sale  
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato  
Semi di sesamo qb

### PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Pane tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Con siringatrice o Sac a poche con foro piccolo, formare il grissino ponendolo su teglia forata con carta da forno e guarnire con semi di sesamo.  
Far lievitare a 30 °C. per 35' circa. Cuocere in forno con vapore a 270 °C. per 20' circa.

## GNOCCO FRITTO SENZA GLUTINE

### INGREDIENTI:

1 kg di farina free pane  
500 mlgr. acqua gasata  
50 gr di strutto  
50 gr. bicarbonato  
50 g. olio extravergine di oliva  
50 gr. lievito di birra fresco  
sale q.b.  
olio per friggere

### PROCEDIMENTO

Impastare la farina e aggiungere gli ingredienti uno alla volta.  
Dopo aver ottenuto un impasto morbido tirare la pastella ad una altezza di circa 3 mm.  
Tagliare a rombi e friggere in olio o strutto bollente.  
Scolare su carta assorbente prima di servire.  
Accompagnare con salumi e formaggi.