HIFOOD®
BY CSM INGREDIENTS

RICETTARIO BREAD & MORE

TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

Scopri la nuova gamma **HIFOOD** di **soluzioni senza glutine** per **Prodotti da Forno e Pasta Fresca**

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

INDICE

- PAGNOTTA A LUNGA CONSERVAZIONE
- PAGNOTTA (DOPPIA LIEVITAZIONE)
- PAGNOTTA (IMPASTO DIRETTO)
- BAGUETTE
- BAGUETTE LUNGA CONSERVAZIONE
- PANINI
- PANINI CON GRANO SARACENO
- PANINI CON CURCUMA E SEMI DI LINO
- BURGER BUNS
- PANE IN CASSETTA
- PANE IN CASSETTA CON SEMI
- PIZZA IN TEGLIA
- PIZZA PER FORNO A LEGNA
- FOCACCIA
- FOCACCIA DI RECCO

INDICE

- FOCACCINE E PIZZETTE
- PINSA
- PIADINA
- GRISSINI
- GRISSINO LIQUIDO
- CRACKERS E CHIPS
- CANTUCCI
- LINGUE DI GATTO
- PANCAKE
- BIGNÈ
- FROLLA CLASSICA
- BROWNIES
- PASTICCIOTTO

PAGNOTTA A LUNGA CONSERVAZIONE

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	30 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 15 minuti.
Formare delle pagnotte da 500 g l'una e riporle negli appositi cestini precedentemente infarinati. Far lievitare in cella a 32-35°C, 80% UR, per 45 minuti.
Prima di infornare, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere con una lametta o un coltello ben affilato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 10-15 minuti per completare la cottura (e comunque fino a ottenere la croccantezza desiderata).
Forno ventilato: cuocere a 210°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 10-15 minuti per completare la cottura (e comunque fino a ottenere la croccantezza desiderata).

Per prolungare la durata del prodotto cotto si consiglia di confezionarlo una volta raffreddato e rigenerarlo in forno per qualche minuto per farlo tornare nuovamente croccante.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PAGNOTTA (DOPPIA LIEVITAZIONE)

INGREDIENTI

PRE-IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE	500 g
Sale	10 g
Zucchero	10 g
Lievito di birra	15 g
Acqua	380 g
Olio EVO	45 g

IMPASTO

Pre-impasto	960 g
HI-GF BREAD & MORE	600 g
Sale	15 g
Zucchero	15 g
Lievito di birra	15 g
Acqua tiepida	420 g
Olio EVO	45 g

PREPARAZIONE

PRE-IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto (coperto) in frigorifero per una notte in un secchio oliato.

IMPASTO

Il giorno successivo, sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità, quindi lasciar riposare l'impasto in massa (coperto) per 15 minuti.
Formare delle pagnotte da 500 g l'una e metterle negli appositi cestini da pane.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, 60 minuti.
Prima della cottura, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere.

Se si desidera decorare le pagnotte con dei semi, prima di metterle nei cestini, bagnare la superficie delle pagnotte e far aderire i semi. Infine appoggiare la parte ricoperta con i semi nella parte inferiore del cestino.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 20 minuti con iniezione di vapore + 10 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore + 5 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PAGNOTTA (IMPASTO DIRETTO)

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15 minuti sul banco.
Formare delle pagnotte da 500 g l'una e metterle negli appositi cestini infarinati.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti.
Prima della cottura, spolverare con farina di riso e praticare delle incisioni a piacere.

Se si desidera decorare le pagnotte con dei semi, prima di metterle nei cestini, bagnare la superficie delle pagnotte e far aderire i semi. Infine appoggiare la parte ricoperta con i semi nella parte inferiore del cestino.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 20 minuti con iniezione di vapore + 10 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore + 5 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BAGUETTE

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare delle baguette da 230 g l'una. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45 minuti.
Prima di infornare, spolverare le baguette con farina di riso e applicare le classiche incisioni della baguette con una lametta o con delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per 22-25 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).
Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per 22-25 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BAGUETTE A LUNGA CONSERVAZIONE

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	30 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 20 minuti.
Formare delle baguette da 230 g l'una e adagiarle sulle classiche teglie ondulate da baguette. Porre in cella di lievitazione a 32-35°C, 80% UR, per 45 minuti.
Prima di infornare, spolverare le baguette con farina di riso e praticare le classiche incisioni della baguette con una lametta o un coltello ben affilato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 18 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 5-7 minuti per completare la cottura.
Forno ventilato: cuocere a 200-210°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 18 minuti, successivamente aprire la valvola e dare altri 5-7 minuti per completare la cottura.

Per prolungare la durata del prodotto cotto si consiglia di confezionarlo una volta raffreddato e rigenerarlo in forno per qualche minuto per farlo tornare nuovamente croccante.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANINI

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare dei panini da 120 g l'uno e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti.
Prima di infornare, spolverare i panini con farina di riso e applicare un'incisione centrale con una lametta o con delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per 22-23 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).
Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per 22-23 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANINI CON GRANO SARACENO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Farina di grano saraceno	100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800/850 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare dei panini da 80 g l'uno e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti.
Prima di infornare, spolverare i panini con farina di riso e praticare un'incisione sulla superficie con una lametta o delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).
Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANINI CON CURCUMA E SEMI DI LINO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Curcuma	10 g
Semi di lino	100 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	800/850 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare dei panini da 80 g l'uno, impanarli con la farina di mais e disporli su teglia. Si consiglia di utilizzare le classiche teglie ondulate da baguette.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 35-40 minuti.
Prima di infornare, praticare un'incisione sulla superficie con una lametta o delle forbici.

COTTURA

Forno statico: preriscaldare il forno a 230°C. Infornare con iniezione di vapore, abbassare a 200°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).
Forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C. infornare con iniezione di vapore, abbassare a 190°C e cuocere per circa 20 minuti (con valvola aperta gli ultimi 5 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BURGER BUNS

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	50 g
Sale	30 g
Zucchero semolato	50 g
Olio EVO	50 g
Magic Glaze	q.b

PREPARAZIONE

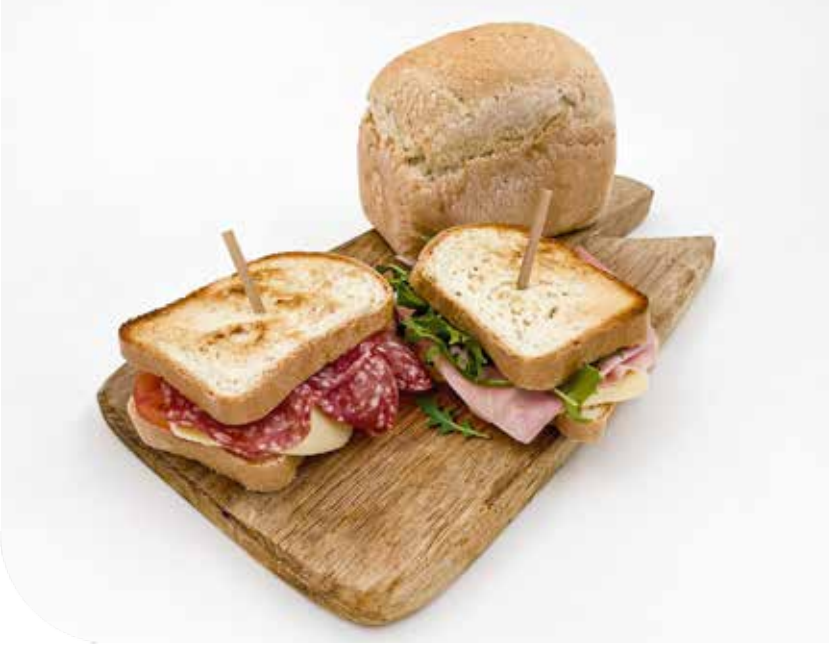
Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco unto con olio per circa 20 minuti.
Formare delle palline da 80 g l'una, schiacciare leggermente e porre in cella di lievitazione a 32°C, 80% UR, per 45 minuti.
Lucidare i buns con **Magic Glaze** e cospargere la superficie con semi di sesamo.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.
Forno ventilato: cuocere a 220°C con vapore iniziale e valvola chiusa per 15 minuti circa.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANE IN CASSETTA



INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15-20 minuti sul banco.
Formare dei filoni da 380 g l'uno, porli in stampi da pane di dimensione 14,5 x 8,5 x h 8 cm e spolverarli con farina di riso.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45-50 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).
Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANE IN CASSETTA CON SEMI

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	700 g
Olio EVO	90 g
Mix di semi	130 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15-20 minuti sul banco.
Formare dei filoni da 380 g l'uno, porli in stampi da pane di dimensione 14,5 x 8,5 x h 8 cm e spolverarli con farina di riso.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 45-50 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 220°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).
Forno ventilato: cuocere a 200°C per 25 minuti con iniezione di vapore (gli ultimi 5 minuti con valvola aperta).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PIZZA IN TEGLIA

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Porzionare l'impasto in palline da 450 g.
Lasciar riposare le palline (coperte) per 20 minuti sul banco.
Stendere le pizze in una teglia da 22 cm di diametro.
Condire con pomodoro e origano a piacimento.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240-250°C per 10 minuti con vapore, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (3-5 minuti).
Forno ventilato: cuocere a 210-220°C per 10 minuti con vapore, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (5 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PIZZA PER FORNO A LEGNA

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	980 g
Olio EVO	20 g
Lievito di birra	30 g
Sale	25 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 7 minuti a media velocità.
Coprire e lasciar riposare l'impasto sul banco oleato per circa 20 minuti.
Formare delle palline da 280 g l'una e stenderle su dischi di carta da forno oleati in modo da ottenere la forma della pizza.
Porre in cella di lievitazione a 32°C, 85% UR, per 20-30 minuti circa.

PRECOTTURA BASE BIANCA, ABBATTIMENTO E COTTURA:

Cospargere la superficie della pizza con olio e precuocere a 380-400°C per 3 minuti. Abbattere a -18°C.
Condire la base precotta da congelata e terminare la cottura a 380-400°C per 2 minuti.

COTTURA DIRETTA

Condire la pizza e cuocere a 380-400°C per 4 minuti circa.

Con il metodo precottura e abbattimento si ottiene un risultato migliore.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

FOCACCIA

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Porzionare l'impasto in palline da 550 g.
Lasciar riposare le palline (coperte) per 20 minuti sul banco.
Stendere le focacce in una teglia da 22 cm di diametro.
Condire con salamoia (proporzioni per la salamoia: 10 parti di olio, 10 di acqua, 1 di sale) e schiacciare con le dita in modo da ottenere i classici buchi.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 240-250°C per 15 minuti con vapore.
Forno ventilato: cuocere a 210-220°C per 15 minuti con vapore.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

FOCACCIA DI RECCO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	900 g
Sale	20 g
Acqua	560 g
Olio EVO	50 g
Per la farcitura:	
Stracchino	q.b.

PREPARAZIONE

In planetaria con gancio, miscelare tutti gli ingredienti a media velocità per 4 minuti.
Coprire l'impasto e farlo riposare a temperatura ambiente per 10 minuti, quindi raffinare l'impasto dando delle pieghe e stenderlo a circa 3 mm di spessore.
Foderare una teglia ben oleata con una parte della pasta, quindi farcire con fiocchi di stracchino e ricoprire con un altro strato di pasta.
Per agevolare la fuoriuscita del vapore durante la cottura, praticare dei piccoli buchi sulla superficie strappando leggermente la pasta, infine condire con un filo di olio EVO e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 250°C per circa 7-8 minuti.
Forno ventilato: cuocere a 220°C per circa 7-8 minuti.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

FOCACCINE E PIZZETTE

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1100 g
Sale	40 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	780 g
Olio EVO	44 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	44 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Formare pizzette e focaccine da 80 g l'una e porle in stampi da 10 cm di diametro.

Per le focaccine: condire con salamoia (proporzioni per la salamoia: 10 parti di olio, 10 di acqua, 1 di sale) e schiacciare con le dita in modo da ottenere 5 o 6 buchi.
Per le pizzette: condire con pomodoro e origano a piacimento.

Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 30 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 250°C per 13 minuti con vapore.
Forno ventilato: cuocere a 230°C per 13 minuti con vapore.

Per le pizzette, con entrambe le tipologie di forno, procedere con una precottura di 10 minuti, quindi togliere dal forno e farcire con mozzarella, infine terminare la cottura (3 minuti).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PINSA

INGREDIENTI

PRE-IMPASTO

HI-GF BREAD & MORE	960 g
Sale	24 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	600 g
Olio EVO	24 g

IMPASTO

Pre-impasto	1616 g
Acqua tiepida	100 g
Lievito fresco	20 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

PRE-IMPASTO

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 1-2 minuti a bassa velocità.
Mettere il pre-impasto in una bacinella, coprire e lasciar riposare in frigorifero per 20-24 ore.

IMPASTO

Dopo 20-24 ore, riprendere il pre-impasto e impastarlo con acqua, lievito e zucchero.
Formare dei filoncini allungati da 250 g l'uno, lasciarli riposare coperti per 20 minuti, quindi stenderli dandogli la forma della pinsa a uno spessore di circa 4,5-5 mm. Ricoprire con uno strato di olio in superficie e schiacciare con le dita in modo da ottenere i classici buchi.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 50-60 minuti.

COTTURA

Si consiglia di porre la pinsa sopra carta da forno. Cuocere in forno statico a 300°C per 6-7 minuti, posizionando la pinsa sul fondo del forno (regolare il forno come segue: 60% sopra e 40% sotto).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PIADINA

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	900 g
Sale	20 g
Lievito di birra	20 g
Acqua	560 g
PanPiù / PanPiù Extragreen	80 g
Olio EVO	40 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 15 minuti sul banco.
Dividere l'impasto in pezzature da 110 g l'una, formare delle palline e lasciarle riposare (coperte) per 15 minuti.
Laminare o stendere con un matterello fino a uno spessore di circa 2 mm.

COTTURA

Cuocere in padella a fuoco medio-alto, girando la piadina ogni 30 secondi.

GRISSINI

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1060 g
Sale	20 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	620 g
Olio EVO	140 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Far riposare l'impasto per 15 minuti. Formare dei filoncini da 500 g e portarli a uno spessore di 5-6 mm. Tagliare dei rettangoli di dimensione 8 x 1 cm, allungarli a piacere e disporli su teglia.
Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 10 minuti con valvola chiusa. Abbassare il forno a 190°C e cuocere per altri 10 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 210°C per 10 minuti con valvola chiusa. Abbassare il forno a 170°C e cuocere per altri 10 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

GRISSINO LIQUIDO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Acqua	1000 g
Olio di semi	280 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
Sale	20 g
Zucchero	40 g

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 4 minuti, quindi versare l'impasto in un recipiente graduato, riporlo in cella di lievitazione a 30°C, con UR 85%, e far lievitare fino al raddoppio del volume.
Dressare su teglia con sac à poche e bocchetta da 8 mm, spolverare con farina per polenta e infornare.

COTTURA

Forno statico: infornare a 200°C, abbassare la temperatura a 170°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: infornare a 180°C, abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per circa 15 minuti con valvola aperta.

Se si desidera asciugare ulteriormente i grissini, passarli di nuovo in forno a 90°C fino a ottenere l'essiccazione desiderata.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

CRACKERS E CHIPS

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1060 g
Sale	20 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	620 g
Olio EVO	140 g
Zucchero	20 g

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nell'acqua e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 4 minuti a media velocità.
Lasciar riposare l'impasto (coperto) per 20 minuti sul banco.
Stendere l'impasto con una laminatrice a 1,5-2 mm di spessore.

Per i crackers: bucare la pasta e tagliare dei quadrati di circa 5 x 5 cm. Far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti.

Per le chips: far lievitare in cella a 32-35°C, 85% UR, per 60 minuti. Tagliare dei quadrati di circa 5 x 5 cm, ma senza bucare la pasta, quindi disporre su teglia forata (direttamente sulla teglia, senza carta).

Prima di infornare, salare in superficie a piacere.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C cielo / 210°C platea per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per 10 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 210°C per 5 minuti con valvola chiusa, poi abbassare a 160°C per 10 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

CANTUCCI

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	500 g
Farina di mandorle	500 g
Sale	10 g
Lievito chimico senza glutine	20 g
Uova	400 g
Prima Natura Gateaux MB fusa	200 g
Zucchero semolato	600 g
Mandorle grezze	400 g
Aromi	q.b.
Magic Glaze	q.b.

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con gancio tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, quindi dressare con sac à poche senza bocchetta dei filoncini di circa 3 cm di diametro. Lucidare con **Magic Glaze** e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 185°C per 15-20 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 165°C per 15-20 minuti con valvola aperta.

Dopo la cottura, tagliare i filoncini in diagonale, in modo da ottenere dei biscotti da 2,5 cm di lunghezza.
Adagiarli su un fianco e tostare in forno per altri 5 minuti.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	150 g
Zucchero a velo	150 g
Prima Natura Gateaux MB a pomata	100 g
Albume	100 g
Sale	q.b.

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 4 minuti.
Con sac à poche e bocchetta liscia di diametro 8 mm, dressare l'impasto su una teglia antiaderente senza carta da forno e infornare.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 190°C per 8 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 170°C per 8 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PANCAKE

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	300 g
Zucchero	50 g
Latte intero delattosato	500 g
Olio di semi di girasole	50 g
Uova intere	240 g
Lievito chimico senza glutine	10 g

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frullatore a immersione per 3-4 minuti circa, fino a ottenere una consistenza omogenea, avendo cura di miscelare prima i liquidi e poi le polveri.
Colare l'impasto in padella nel peso desiderato.

COTTURA

Cuocere i pancake in padella a fuoco medio, 1-2 minuti per lato.

BIGNÈ

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	600 g
Uova intere	1150 / 1200 g
Acqua	1000 g
Prima Natura Gateaux MB *	400 g
Sale	10 g
Zucchero	20 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

Mettere acqua, sale, zucchero e Prima Natura Gateaux MB in un pentolino e portare a bollore. Togliere dal fuoco, quindi aggiungere HI-GF BREAD & MORE fino a ottenere un composto asciutto.
Mettere l'impasto in planetaria con foglia e far girare per qualche minuto per abbassare la temperatura. Aggiungere le uova poco alla volta, miscelando a velocità medio-alta fino a completo assorbimento delle uova.
Dressare in teglia bignè del peso desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 195°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 175°C per 23-24 minuti (per bignè piccoli), gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

FROLLA CLASSICA

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE *	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorlo	200 g
Prima Natura Gateaux MB **	600 g
Zucchero a velo	350 g
Limone grattugiato	½ pz
Aromi	q.b.

* IN ALTERNATIVA:

HI-GF BREAD & MORE	800 g
Farina di mandorle	200 g

** Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne i tuorli. Aggiungere i tuorli e miscelare fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricoprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigorifero per 1 ora.
Una volta tolto dal frigorifero, rilavorare l'impasto per 15-20 secondi, quindi stenderlo allo spessore desiderato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 200°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).
Forno ventilato: cuocere a 180°C per 8 minuti (considerando uno spessore di 5 mm).

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

BROWNIES

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	225 g
Cioccolato 58%	500 g
Prima Natura Gateaux MB	250 g
Cacao amaro	75 g
Uova	375 g
Zucchero semolato	350 g
Gocce di cioccolato	125 g
Noci a pezzi	125 g

* Contatta il tuo distributore Masterline di fiducia per scoprire quali sono le soluzioni vegetali o miste da poter utilizzare in alternativa a Prima Natura Gateaux MB.

PREPARAZIONE

In microonde, sciogliere il cioccolato con **Prima Natura Gateaux MB** ed emulsionare. Miscelare in planetaria con foglia l'emulsione di cioccolato e margarina con uova, zucchero semolato e cacao amaro per 4-5 minuti a media velocità (l'impasto non deve montare), quindi aggiungere le gocce di cioccolato e le noci.
Colare in tortiere alte 4 cm, riempiendole fino a ¾, e infornare.
A fine cottura, l'impasto dovrà risultare umido, non asciutto.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti con valvola chiusa.
Forno ventilato: cuocere a 160°C per 30 minuti con valvola chiusa.

A fine cottura, l'impasto dovrà risultare umido, non asciutto.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.

PASTICCIOTTO

INGREDIENTI

HI-GF BREAD & MORE	1000 g
Sale	5 g
Lievito chimico senza glutine	5 g
Tuorli	90 g
Uova	250 g
Strutto	300 g
Zucchero	450 g

CREMA PASTICCERA SENZA GLUTINE

Cream Plus	1 l
Magic	130 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia sabbiare tutti gli ingredienti tranne tuorli e uova.
Aggiungere i tuorli, le uova e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.
Coprire l'impasto e porlo in frigorifero una notte.

MONTAGGIO

Foderare lo stampo da pasticciotto con la frolla ottenuta, farcire con la crema pasticcera senza glutine, ricoprire con un disco di frolla e porre il pasticciotto in abbattitore fino a completa surgelazione.
Infornare il pasticciotto da congelato.

COTTURA

Forno statico: cuocere a 230°C per 12-15 minuti.
Forno ventilato: cuocere a 215°C per 12-15 minuti.

NOTA BENE: Le istruzioni per la cottura sono indicative e possono variare a seconda del forno utilizzato.