



MISCELE  
PIANTONI  
LA SENZA  
GLUTINE



**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**  
Il prodotto contiene latte.  
Può contenere tracce di mandorle.



# La SenzaGlutine Mix ad uso professionale

## Pane, Pizza soffice e Dolci

ESCLUSIVA MISCELA SENZA GLUTINE INDICATA PER PREPARARE CON FACILITÀ PANE, PIZZA SOFFICE E DOLCI. L'ELEVATA LAVORABILITÀ E LA CAPACITÀ DI DONARE UNA BUONA TENUTA ED ELASTICITÀ AGLI IMPASTI LA RENDONO IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI SPECIALITÀ DA FORNO BUONE E SOFFICI, COME QUELLE TRADIZIONALI.

**Ingredienti:** amido di frumento deglutinato, amido di mais, latte scremato in polvere, zucchero, fibre di semi di Psyllium, fibre di cicoria (inulina), addensante: gomma di guar, Addensante: idrossipropilmetilcellulosa (E464), Antiagglomerante: carbonato di calcio, Maltodestrina di patata. Contiene: latte. Può contenere tracce di: mandorle.

### Consigli per la lavorazione (Torta Paradiso)



- 250 g di La SenzaGlutine (Pane, Pizza soffice e Dolci)
- 200 g di zucchero
- 150 g di uova
- 100 g di burro
- 100 g di latte
- 10 g di polvere lievitante
- 1 g di vanillina

### Procedimento:

- Scaldare il latte, aggiungere il burro al latte caldo e miscelare fino a completo scioglimento
- Lasciare raffreddare leggermente
- Montare le uova e lo zucchero nell'impastatrice con frusta alla massima velocità per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto ben montato
- A parte, miscelare mix, polvere lievitante e vanillina
- Aggiungere lentamente questa miscela al composto montato e amalgamare delicatamente nell'impastatrice alla minima velocità per 2-3 min circa
- Aggiungere la miscela tiepida latte/burro e continuare a miscelare alla minima velocità per 3 minuti circa
- Versare l'impasto in una tortiera unta con burro
- Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 50 minuti circa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
Energia kj	1490
Energia kcal	351
Grassi	0,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,25 g
Carboidrati	81 g
Di cui zuccheri	8 g
Proteine	2,5 g
Fibre alimentari	6 g
Sale	0,02 g



CONFEZIONI: 1 kg

## Pizza Crust

ESCLUSIVA MISCELA SENZA GLUTINE PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA. L'ELEVATA LAVORABILITÀ E LA CAPACITÀ DI DONARE UNA BUONA TENUTA ED ELASTICITÀ AGLI IMPASTI LO RENDONO IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI SPECIALITÀ DA FORNO BUONE E FRAGRANTI, COME QUELLE TRADIZIONALI.

**Ingredienti:** amido di mais, farina di riso, zucchero, fibre di semi di psyllium, fibre di cicoria (inulina), addensante: gomma di xantan, addensante: gomma di guar, addensante: idrossipropilmetilcellulosa (E464) maltodestrina di patata. Può contenere tracce di: mandorle e proteine del latte.

### Consigli per la lavorazione (Pizza senza glutine)



- 500 g di La SenzaGlutine (Pizza Crust)
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 24 g di lievito fresco
- 12 g di sale
- 400 g di acqua

### Procedimento:

- Sciogliere il lievito in acqua
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti
- Impastare a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Spezzare l'impasto in porzioni del peso desiderato (300 g per pizza di diametro 28 cm), sfinando con il Pizza Crust Senza Glutine
- Lasciar lievitare per almeno 40 minuti in un luogo caldo e umido
- Stendere la pizza, sfinando con il Pizza Crust Senza Glutine
- Farcire a piacimento
- Cuocere in forno preriscaldato: forno Ventilato: 210°C per circa 15 minuti forno a Legna/Piastra: 310°C per 4 minuti circa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
Energia kj	1489
Energia kcal	351
Grassi	0,9 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	82 g
Di cui zuccheri	2,3 g
Proteine	1 g
Fibre alimentari	5,6 g
Sale	0,07 g



CONFEZIONI: 1 kg