Mini pandorini

Senza glutine



Ingredienti per 4 stampini da circa 100 gr

Pre impasto

30 gr Mix B Pane senza glutine **#**

20 gr farina di riso **#**

50 gr acqua

2 gr lievito di birra fresco

Impasto

Tutto il pre-impasto **#**

90 gr dello stesso mix **#**

40 gr farina di riso **#**

1 uovo medio

40 gr latte senza lattosio

4 gr lievito di birra fresco

60 gr zucchero

50 gr burro morbido senza lattosio

Vaniglia e scorza d'arancia (buccia edibile)

Zucchero a velo **#**

Procedimento

Mescolate gli ingredienti del pre impasto, coprite e lasciate crescere circa 8 ore a temperatura ambiente. Con la foglia lavorate pre impasto, farine, zucchero, aromi e latte con il lievito sciolto. Incorporate l'uovo, poi il burro poco alla volta. Lasciate riposare coperto un'ora. Ripiegate ripetutamente con la spatola dai bordi al centro. Distribuite negli stampi imburrati, poco oltre metà. Lasciate crescere fino a circa 1 cm dal bordo. Per cuocere partite da forno freddo impostato a 160 °C statico: indicativamente 35–40 minuti. Controllate con uno stecchino. Lasciate intiepidire prima di sformare; zuccherate da freddi. L'impasto resta morbido: non aggiungete farina. Cambiando mix, cambiano gli assorbimenti.

Ricetta originale dello Chef Simone Buzzi