

Buen trigo, Buena harina, Buen pan



**ROCA**

F·A·R·I·N·E·R·S

Ronda Comtes d'Urgell, 20 \_ 25310 Agramunt (Lleida) \_ Telf. 973 390 035  
info@harineraroca.com \_ www.harineraroca.com  
Tienda online: www.rocafariners.com



# HARINA NO GLUTEN ECO



\* Puede contener trazas de gluten.

\* Harina natural elaborada con harinas ricas en proteínas y fibra.

\* Sin gomas ni aditivos.



## PAN

### FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	20	2 %
AGUA	950	95 %

### PROCESO

**AMASADO:** Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

**REPOSO EN BLOQUE:** 15-20 min.

**CORTE Y FORMADO:** Enharinar bien la superficie en la que vamos a trabajar con harina sin gluten.

Cortar y formar piezas con el peso y formato deseado.

**FERMENTACIÓN:** Fermentar hasta que doble su volumen.

**COCCIÓN:** Horno de entrada fuerte (240°C) con vapor y bajar a 190°C.

**INCORPORACIÓN DE SEMILLAS:** Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.



## PAN DE MOLDE

### FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	22	2.2 %
AGUA	1200	120 %

### PROCESO

**AMASADO:** Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

**FORMADO:** Añadimos la masa a los moldes previamente untados con aceite.

**FERMENTACIÓN:** Fermentar hasta que doble su volumen.

**COCCIÓN:** Horno de entrada fuerte (240°C) con vapor y bajar a 190°C.

**INCORPORACIÓN DE SEMILLAS:** Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.

\* En caso de no usar masa madre aumentar el porcentaje de la levadura.



## GRISINES

### FORMULACIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD (GRAMOS)	% SOBRE HARINA
HARINA NO GLUTEN	1000	
LEVADURA SECA	5	0,5 %
MASA MADRE SIN GLUTEN *	200	20 %
SAL	20	2%
AGUA	950	95 %

### PROCESO

**AMASADO:** Añadimos todos los ingredientes a una batidora con el accesorio pala y batimos durante 10 min aprox. a velocidad rápida hasta que no haya grumos en la masa.

**REPOSO EN BLOQUE:** 15-20 min.

**CORTE Y FORMADO:** Estiramos la masa con un rodillo, cortamos tiras y las ponemos en una bandeja de horno untada de aceite para que no se peguen.

Pintamos los grisines con aceite de oliva con ayuda de un pincel.

**FERMENTACIÓN:** Fermentar hasta que doble su volumen.

**COCCIÓN:** Hornear a 150°C hasta secar el producto.

**INCORPORACIÓN DE SEMILLAS:** Podemos enriquecer el producto nutricionalmente y organolépticamente añadiendo a la masa mix 6 semillas, mix andino, aceitunas, frutos secos.

Para el mix 6 semillas tostamos las semillas en el horno y las hidratamos añadiendo el mismo peso de agua que de semillas y dejando reposar mínimo 1 h.

Para el mix andino no es necesario tostarlas, las hidratamos con el doble del agua que de semillas y dejamos reposar mínimo 1h. Una vez hidratadas incorporamos 10-15% a la masa, al final del amasado y mezclamos bien.