

A ausência de glúten torna a panificação sensível a variações em farinhas, hidratação, fermentação, espessantes e assamento. Inconsistências frustram padeiros e descredibilizam a marca.

PÃO SEM GLÚTEN PADRONIZADOS



Passo 1:

Medir Ingredientes com Precisão

Use balança digital (0,1g) e proporções fixas (ex.: 60% farinha de arroz) para evitar texturas variáveis.

Passo 2:

Controlar a Hidratação Ajuste hidratação (ex.: 70–80% para farinha de arroz) com água a 25–30°C para textura uniforme.

Passo 3:

Estabilizar a Fermentação
Mantenha levain a 24–26°C, monitore pH (4.0–4.5) e use cronogramas fixos para sabor consistente.

Passo 4:

Padronizar Espessantes Dose goma xantana (1–2%) ou *psyllium* (5–10%) e controle hidratação para estrutura ideal.

Passo 5:

Controlar Assamento Pré-aqueça a 230–250°C, use vapor (10 min) e ajuste hidratação para crosta e miolo perfeitos.

Esses passos garantem pães previsíveis, fortalecendo a reputação e fidelizando clientes. Aplique, registre resultados e eleve sua panificação sem glúten.