

PAN SIN GLUTEN



PREPARADO SIN GLUTEN PARA PAN

MODO DE EMPLEO:

1. Poner en un bol 60 cl de agua tibia, 1 cuchara de aceite de girasol y 2 gr de levadura seca.
2. Añadir 100gr del Mix y amasar durante 9´.
3. Reposar durante al menos 50´y amasar nuevamente unos 2´.
4. Bolear y formar las piezas.
5. Después de fermentar 20´, dar pequeños cortes en la parte superior del pan fermentado y pulverizar abundante agua antes de su horneado.
6. Hornear con vapor durante 18´a 220°C.