

Pan para celiacos

Escrito por WroKeN

Lunes, 29 de Diciembre de 2008 12:43 -

Ingredientes:

- 1 kg. de la mezcla de las tres harinas,
- 150 gr. de mantequilla,
- 100 gr. de levadura sin gluten,
- 600 cc. de agua,
- 5 cucharadas de leche en polvo,
- un poco de azúcar,
- sal.

Elaboración

Una batidora o máquina especial para hacer pan es un instrumento cuya compra resulta muy rentable, teniendo en cuenta que el celíaco no puede comer el pan típico que se vende en cualquier panadería. Debe ponerse el agua tibia en el recipiente donde vaya a hacerse la masa con los ingredientes. Se le añade al agua la levadura y la mantequilla, y se va añadiendo poco a poco la mezcla de harinas tamizadas mientras se bate, además del resto de los ingredientes. Se le da forma a la masa y se coloca en una bandeja del horno donde se extenderá previamente un poco de harina. El horno se precalentará y se dejará allí la masa hasta que esté dorada.