

Pan para celíacos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min ,
Tiempo de cocción: 50min
Tiempo total: 3hrs. 10min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-para-celiacos>

Preparación

Poner todos los ingredientes secos, incluyendo la levadura, en un bol grande, luego añadir el aceite y el agua tibia y mezclar todo, hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar la masa, tapada con un trapo húmedo, durante 30 minutos. Untar un molde con aceite de oliva, formar el pan y colocarlo dentro del molde. Después tapar el molde y dejarlo reposar 60 minutos. A continuación, encender el horno a 200°C y poner una cacerola con agua caliente dentro del horno para generar vapor. Introducir el pan en el horno y cocinar unos 40 minutos o hasta que el pan esté doradito. Finalmente, sacar el pan sin gluten del horno y ponerlo sobre una rejilla para enfriar.



Ingredientes

- ✓ 500 grs. Harina de maíz
- ✓ 250 grs. Harina libre de gluten
- ✓ 200 cc. Agua tibia
- ✓ 40 cc. Aceite de oliva
- ✓ 25 grs. Leche en polvo
- ✓ 45 grs. Harina de maíz (maicena)
- ✓ 5 grs. Sal
- ✓ 15 grs. Levadura sin gluten

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Económico, Cereales, pastas y arroz, Familia, Pan y otros panificados para la casa