



Masa básica de pan libre de gluten. Por Chef Andrea Pini Apto para celíacos

Ingredientes:

Harina premezcla

250 gr.

Goma xántica

1 cdita

Polvo leudante

1 cdita

Levadura fresca

25 gr.

Leche tibia (o agua)

250 c.c.

Azúcar

1 cdita

Sal

1 cdita

Aceite

1 cdita

Preparación

Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de leche (o agua) y el azúcar. Mezclar bien y dejar

fermentar en un lugar cálido.

En un bol colocar la harina, la goma xántica, el polvo leudante y la sal. Integrar los ingredientes y realizar un hueco en el centro.

Cuando la levadura haya formado la esponja volcarla en el hueco, agregar la leche (o agua) y el aceite. Mezclar bien hasta que desaparezcan los grumos y se integren la preparación. Quedará una pasta pegajosa, no una masa.

