

PANE 1

INGREDIENTI:

- gr. 100 Farina Mix B(Schar)
- gr. 100 Farina Mix C (Schar)
- gr. 100 amido di mais o di maizena
- gr. 100 Farina Gluteno (Schar)
- gr. 100 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- n. 2 Uova
- n. 2 Cucchiaini di olio d'oliva
- n. 1 Cucchiaino di sale
- gr. 350 Acqua tiepida
- gr. 150 Latte
- gr. 50 Burro
- n. 1 Bustina lievito naturale Schar
- n. 1/2 cucchiaino di zucchero

PROCEDIMENTO:

Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente, unire l'acqua e il latte, appena tiepidi e in cui è stato sciolto il lievito. Mescolare bene e versare il tutto nell'impastatrice. Lasciare lavorare l'impasto fino a che il composto risulti ben amalgamato. Di seguito versarlo in una o più teglie rettangolari che vengono usate per il plumcake (lunga 25 cm. e alta 6 cm. circa). Far lievitare per circa 1 ora. Se si preferiscono i panini, si versi una quantità di impasto corrispondente a un cucchiaio colmo, in una teglia. Spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto, spargere sopra un po' di sesamo e infornare le teglie nel forno preriscaldato a 200 °C, per 40 minuti circa o almeno fino a che non risulti ben dorato. Con lo stesso composto e seguendo il medesimo procedimento si possono preparare: sfincioni, pizze e panini ripieni con olive, würstel, ecc., secondo i propri gusti. Per conservare il pane si può usare il freezer o si può metterlo nei sacchetti per congelare e porlo nel frigorifero. Nel momento in cui si deve consumare, tagliarlo a fette e farlo riscaldare per qualche minuto nel tostapane o nel forno. Ritournerà friabile come appena sfornato.

SI CONSIGLIA DI USARE IL TOSTAPANE SOLO PER IL CELIACO