

# PANE (per celiaci diabetici)

## **INGREDIENTI: dose per 2 Kg. di pane**

- gr. 400 Farina Gluteno (Schar)
- gr. 500 Farina Mix C
- gr. 150 amido di mais o di maizena
- n. 2 Buste lievito per naturale Schar
- n. 3 Uova
- n. 3 Cucchiaini di olio di oliva
- cl. 400 Acqua
- cl. 500 Latte intero
- gr. 50 Burro
- - Sale q. b.

## **PROCEDIMENTO:**

Usare lo stesso procedimento per la preparazione del pane della ricetta precedente.

N.B. Per ulteriori informazioni su ricette per celiaci diabetici, telefonare al numero verde della Schar (167847081)

Da considerare che le uova e il latte intero contribuiscono ad un'ottima riuscita delle farine e comunque viene suddiviso giornalmente nella quantità necessaria.