

PANE SENZA GLUTINE PER CELIACI ALLERGICI AL LATTOSIO

INGREDIENTI: dose per 1 Kg. di pane

- gr. 100 farina dietetica per pane e pasta
- gr. 200 farina Mix C
- gr. 100 farina Biaglut
- gr. 150 farina Nutricia
- 100 gr. Farina di fecola di patate
- 2 uova
- gr. 200 latte in polvere diluito o di riso o di soia
- 1 cucchiaio di sale
- 1 busta di polvere lievitante
- 1 cucchiaio margarina vegetale
- 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Seguire lo stesso procedimento per la preparazione del Pane 1.