

La receta de la semana: pan de molde para celíacos

[La receta de la semana: pan de molde para celíacos](#)

[imprimir](#)



Esta semana ha sido el [día nacional del celíaco](#) y, como **Chef Plus Induction** cuenta con recetas para todo tipo de dietas ([vegetarianas](#), [sin lactosa](#), light...), hoy queremos enseñaros una [receta](#) esencial para los [celíacos](#): el **pan de molde sin gluten**.

Lo que necesitas...

- 2 cucharadas de sal
- 20 mililitros de aceite
- 250 mililitros de agua
- 375 gramos de harina Schär Mix b
- 12 gramos de levadura panificable
- Un molde rectangular de aluminio o silicona.

1. Después de disolver la levadura en el agua tibia, mézclala con la harina y la sal. Añade el aceite y amasa.
2. Engrasa un molde, introduce la masa, tápala con un paño y déjala reposar durante una hora en un lugar sin corrientes de aire.
3. Después de este tiempo, la masa habrá subido y es el momento de introducirla, con el molde, en tu **Chef Plus Induction**. Programa el menú Horno a 176º durante 30 minutos. Cuando finalice, pinta el pan con aceite y vuelve a programar ese menú durante 15 minutos más. ¡Te sorprenderá el resultado!

Etiquetas

[alimentos sin gluten](#)

[celíacos](#)

[celíaquía](#)

[cocina sin gluten](#)

[dieta sin gluten](#)

[pan](#)

[pan de molde](#)

[recetas para celíacos](#)

[recetas sin gluten](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar