

Pan de molde para celíacos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 45 '
- 6
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para la elaboración de este pan se emplean cereales sin gluten como el maíz o el arroz entre otros.

Modo express

1. Disuelva la levadura en el agua tibia (no caliente).
2. Mezcle bien la harina con la sal y añada el aceite y la levadura disuelta en agua.
3. Engrase el molde e introduzca la masa dentro. Cúbrala con un paño y déjela reposar para que suba (mínimo 1 hora).

4. Cuando la masa haya subido, programe el menú Horno 30 minutos a 176°.
5. Cuando finalice, pinte el pan con aceite y programe 15 minutos más de cocción a 180°.

Nota: Necesitará un molde rectangular de 20x8 cms, de aluminio o silicona.