

Pan especial para celíacos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 90 '
- 50 '
- 6
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los celíacos son personas que sufren intolerancia al gluten, una proteína presente en cereales como el trigo, la cebada o el centeno entre otros.

Modo express

1. Haga un volcán con la harina y ponga el resto de ingredientes en el centro. Amase muy bien hasta conseguir una masa homogénea y elástica.
2. Deje reposar la masa durante 1 hora.
3. Dele forma de hogaza, haga cortes en la superficie y colóquela sobre un papel antiadherente dentro de la Chef Plus Induction.
4. Pinte el pan con aceite y programe el menú Horno a 176º durante 30 minutos.

5. Cuando finalice, vuelva a pintar con aceite y programe el menú Horno a 180° durante 20 minutos.