

PÃO SEM GLÚTEN DELICIOSO (NO TACHO OU EM BOLAS)



INGREDIENTES

- 520 GRS SCHAR PARA PÃO (MIX PAN)
- 200 GRS FARINHA DE MILHO
- 550 GRS ÁGUA MORNA
- 100 GRS LEITE (PODEM USAR SEM LACTOSE OU VEGETAL)
- 1 PACOTE FERMIPAN (OU 25 GRS FERMENTO FRESCO)
- 2 C SOPA AÇÚCAR AMARELO (OU OUTRO)
- 10 GRS SAL

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, junte a água morna, o fermento e o açúcar até dissolver. Vel. 2, 40°, 5 minutos.

2. Adicione a farinha de milho e deixe envolver com os líquidos. Vel. 2, 2 minutos.

3. Junte depois a farinha da Schar, o sal e o leite. Amasse vel. 2, 10 minutos. (vá reparando se amassa mesmo, a mim aconteceu estar a rodar a lâmina mas a farinha continuava em cima sem se envolver. Tive que usar a espátula e repetir os 10 minutos, vel. 2).

4. Findo este processo, programe P1 massas, carregue no start e logo a seguir diminua o tempo (os 2 minutos e meio acabam) e começa a levedar por 40 minutos. Em alternativa, pode também colocar a levedar fora do robot, numa bacia, tapado com um pano, até duplicar de tamanho.

5. Forre um tacho de ferro/alumínio fundido com papal vegetal (pode ser outro qualquer com tampa) e coloque a massa. Polvilhe com farinha de milho, coloque a tampa e leve ao forno.

6. Notas:

7. → Também pode formar bolinhas (unte as mãos com azeite, para a massa não se pegar às mãos).

8. → Se preferir, pode polvilhar com polvilho doce ou qualquer outra farinha branca sem glúten.

10. Se usar o tacho com tampa, coloque o forno a 250° nos primeiros 30 minutos e depois mais 10 a 200° sem tampa.

11. Se fizer bolinhas, coloque o forno a 200° e vigie. Ao fim de 20 a 25 minutos devem estar prontas.
