

# PÃO SEM GLÚTEN

Fácil

175 Min.

4 Doses



## CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o fermento, o açúcar e o azeite na taça de preparação com lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P1 e junte gradualmente 35 cl de água e o sal.

---
2. Deixe a massa levedar na taça durante 40 min.

---
3. Aqueça previamente o forno a 240 °C (T. 6-7). No final do programa, coloque a massa numa forma para bolos previamente untada. Cubra com um pano e deixe repousar durante 45 min. até o seu volume duplicar. Leve ao forno durante 40 min. A côdea deve ficar bem dourada.

---
4. Desenforme o pão assim que sair do forno e deixe arrefecer. Aguarde que o pão arrefeça para o cortar.

---

## INGREDIENTES

- 350 G FARINHA SEM GLÚTEN
- 8 G FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 5 G SAL
- 5 G AÇÚCAR
- 5 CL AZEITE
- 35 CL ÁGUA