

PÃO SEM GLÚTEN



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes

2. Dilua o fermento na água. Amasse todos os ingredientes vertendo a água devagarinho. Cubra com um pano e deixe repousar 1 hora.

3. Verta a massa numa forma para bolo e cubra com película aderente. Coloque no cesto com 20 cl de água na cuba.

4. Programe a cozedura sob pressão durante 40 min.

5. Desenforme e deixe arrefecer antes de saborear.

INGREDIENTES

- 150 G DE FARINHA DE TRIGO SARRACENO
- 100 G DE FARINHA DE ARROZ
- 100 G DE FARINHA DE PAINÇO
- 50 G DE AMÊNDOAS EM PÓ
- 8 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 50 G DE FÉCULA DE BATATA
- 30 G DE SEMENTES DE LINHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 PITADAS DE SAL
- 50 CL ÁGUA MORNA