



Massa básica de pão livre de glúten. Pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Farinha prémisturada

250 g.

Goma xântica

1 (colher café)

Fermento em pó

1 (colher café)

fermento

25 g.

Leite morno (ou água)

250 c.c.

Açúcar

1 (colher café)

Sal

1 (colher café)

óleo

1 (colher café)

Preparação

Esmiuçar o fermento numa tigela, acrescentar um pouco de leite (ou água) e o açúcar. Misturar bem e

deixar fermentar em um lugar cálido.

Em uma tigela colocar a farinha, a goma xântica (xanthan gum), o fermento em pó e o sal. Integrar os ingredientes e realizar um buraco no centro.

Quando o fermento tenha formado a esponja vertê-la no buraco, acrescentar o leite (ou a água) e o óleo. Misturar bem até que desapareçam os grumos e a preparação se integre. A textura da massa ficará como uma pasta viscosa.

