Pan de Hamburguesa sin gluten. Por Chef Andrea Pini Apto para celíacos

Ingredientes:

Harina premezcla

250 gr.

Goma xántica

1 cdita

Polvo leudante

1 cdita

Levadura fresca

25 gr.

Leche tibia (o agua)

250 c.c.

Azúcar

1 cdita

Sal

1 cdita

Aceite

1 cdita

Preparación

Colocar una cucharada colmada de la preparación en el BigCheff previamente espolvoreado con pan

Phoca PDF

rallado sin tacc. Emparejar la superficie con las manos húmedas Llevar al microondas a potencia mínima 10% por 1 minuto, dejar reposar 1 minuto y luego cocinar 2 minutos al 60% (potencia “Hornear”). Dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar. Utilizar para hamburguesas o sándwich.

Phoca PDF