



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

rallado sin tact. 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.

