

PAN DE BARRA SIN GLUTEN



INGREDIENTES.

2 CLARAS DE HUEVO.
350 GR AGUA
20 GR ACEITE DE OLIVA.
1 CUCHARADITA DE AZUCAR
1 CUCHARADA DE VINAGRE
40 GR LEVADURA FRESCA SIN GLUTEN
500 GR HARINA SIN GLUTEN SCHÄR PAN (MIX B)
1 CUCHARADITA DE SAL.

PREPARACION

1. **El vaso, las cuchillas y la mariposa deben estar libres de grasa, bien limpios y secos.**
2. Coloque la mariposa en las cuchillas, agregue las claras (SIN NADA DE YEMA) y unas gotas de vinagre. Monte las claras a punto de nieve programando 2 minutos, velocidad 4. Retire y reserve.
3. Quite la mariposa, vierta el agua, el vinagre, el aceite, y el azúcar. Programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 1.
4. Añada la levadura y mezcle 5 segundos, velocidad 3. Incorpore las claras montadas, la harina y la sal. Mezcle 20 segundos, velocidad 6. Programe 5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.
5. Saque la masa sobre la superficie de trabajo (espolvoreada con harina) y divídala en 4 u 8 partes iguales (según tamaño que quiera dar a las barras). Con ayuda de la espátula forme rulos y déle forma de barra.
6. Coloque las barras en la bandeja del horno (forrada con papel de hornear o lamina de silicona), y deje reposar en lugar templado libre de corrientes de aire, hasta que la masa doble su volumen (1 h. aprox) Déle 4 o 5 cortes profundos con unas tijeras con una inclinación de 45°
7. Precaentamos el horno a 190°.
8. Introduzca un pequeño recipiente reflectario con agua, dentro del horno. Hornee el pan durante 30 minutos aproximadamente.