



INGREDIENTES.

450 G AGUA
20 GR MANTECA DE CERDO O 20 GR ACEITE DE GIRASOL
1 CUCHARADITA DE AZUCAR
1 CUCHARADA DE VINAGRE
30 GR LEVADURA FRESCA SIN GLUTEN
500 GR HARINA SIN GLUTEN SCHÄR PAN (MIX B)
1 PELLIZCO DE SAL.

PREPARACION

1. Vierta en el vaso el agua, el aceite, el azúcar y el vinagre. Programe 2 minutos, temperatura 37°, velocidad 2.
2. Añada la levadura y mezcle programando 10 segundos, velocidad 3. Incorpore la harina y la sal. Programe 5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.
3. Ponga la masa en un molde de plum-cake de 2 litros de capacidad (previamente engrasado o forrado con papel de hornear). Alise bien la superficie y pulverícela con agua o pincele con una mezcla de agua y aceite. Deje reposar la masa hasta que doble su volumen (aprox. 40 minutos)
4. Precalentamos el horno a 220°.
5. Introduzca un pequeño recipiente reflectario con agua, dentro del horno.

Coloque la bandeja en la parte más baja y hornee el pan durante 30 o 35 minutos aproximadamente.