Pan bimbo sin gluten

Ingredientes:

350gr agua templada
50ml leche templada
20ml aceite
6gr sal
30gr azucar
400gr harina panificable mercadona
100gr harina arroz
20gr leche en polvo
50ml leche con 9gr levadura fresca
Chia al gusto

Preparación:

Echar todos los ingredientes en la panificadora en el mismo orden que os lo he puesto. Es decir: Agua, leche, aceite, sal, azúcar, harina y levadura.

Programa 2 (esponjoso) tengo la Thermomix del Lidl para un peso de 1000kg y ojo ponemos programa rápido que son 2horas 25 minutos.

El pan sin gluten cuanto más se amasa y más está fermentando peor sale.

Y ya está vuestro pan listo!!!!

Ha sido una receta creada por mí a base de experimentos cogiendo cantidades de una receta y de otra ya que a día de hoy ningún pan me salía bien mirando las recetas de

Pan bimbo sin gluten

Internet así que es una receta creada por mí.

Espero que os vaya bien.