

# 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 2 horas 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.