



Pan de requesón sin gluten

INGREDIENTES

1 cucharada de fécula de patata

300 gr. Harina panificable Shär B

100 gr. Harina de arroz

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de sal fina

1 cucharadita de miel

120 ml. Agua

25 gr. Levadura fresca levital

2 cucharadas de mantequilla

250 gr. Requesón

1 huevo

ELABORACION

Colocar los ingredientes en el orden que aparecen y amasar con robot de cocina, con cuidado de colocar la sal fuera de contacto con la levadura.

Colocar la masa en un molde de pan engrasado y dejar leudar metido en el horno con una tartera de barro llena de agua caliente.

Cuando haya doblado su volumen, lo retiramos del horno, precalentamos a 175 °C y horneamos unos 30 minutos.

Dejar enfriar en rejilla.

NOTAS:

Receta facilitada por Beatriz Gómez Marín

