

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER

pane

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, farina di lupini, farina di mais, destrosio, psyllium, inulina, farina di semi di Guar.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, latte, soia, frutta a guscio.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

Come si prepara

Sciogliere 10 gr di lievito di birra fresco in 450 ml di acqua a temperatura ambiente (20-22° C).

In una terrina, unire il preparato **Chicchisani** e una tazzina da caffè di olio extravergine di oliva.

Impastare per circa 3-4 minuti, poi continuare per un minuto in maniera più energica.

Disporre il composto ottenuto su un foglio di carta da forno di circa 30x40 cm e spolverare la superficie con farina di riso. Dopo circa un'ora (un'ora e mezza nel periodo invernale) passare alla fase successiva.

I nostri consigli

Il pane si può conservare per 2-3 giorni in un sacchetto di carta. In alternativa è possibile congelarlo per circa un mese.

La pasta per il pane si può congelare prima della seconda lievitazione, oppure potete riporla in frigorifero per una notte.

Preriscaldare il forno a 220°C. Formare dei piccoli panini di circa 5 cm, tagliandoli con un coltello, in modo da non guastare la lievitazione.

Disponerli su 2 teglie rivestite con carta da forno, in modo che tra uno e l'altro vi sia uno spazio di almeno 2 cm. Spolverarli nuovamente con farina di riso, poi attendere ancora 15 minuti circa e infornare. Cuocere per circa 13-15 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato.

