

## RECETA DE PAN PARA PANIFICADORA

### INGREDIENTES:

- 300 G. De harina panificable( hay diversas marcas que funcionan bien: beiker, adpan, schar panificable...)
- 300 ml. De agua tibia
- 12 g de levadura fresca , prensada, de panadería (que puedes comprar en un obrador donde se haga pan)
- o , también hay levadura en polvo de marcas específicas sin gluten : adpan, schar...
- 4 cucharadas de aceite

### ELABORACIÓN

La levadura fresca diluirla en agua tibia.

Si se utiliza la levadura en polvo mezclarla con la harina

Ir añadiendo a la cubeta primero los líquidos y en último lugar la harina.

A continuación, seguir los pasos que te indiquen las instrucciones de tu propia máquina.

Una vez hecho el pan es muy importante desmoldar y dejarlo enfriar al aire sobre una rejilla sin que toque ninguna superficie.