

# ***Pan de molde***

## ***( con leche en polvo)***

### **Ingredientes 1º paso**

- 250 gr de agua.
- 50 gr de aceite
- 30 gr de leche en polvo
- 30 gr de levadura de panadería
- 30 gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal

### **Ingredientes 2º paso**

- 380 gr de harina sin gluten Proceli



### **Preparación**

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 minuto, 37º, velocidad 2.
2. Añadir la harina y programar 15 segundos velocidad 6 y a continuación 2 minutos en velocidad espiga.
3. Engrasar un molde. Ayudándose con la espátula sacar la masa del vaso y colocarlo en una superficie con harina y colocar en el molde deseado o darle la forma que desee.
4. Ponga en el horno un vaso con agua en una esquina de la bandeja, y hornéelo entre 25 y 30 minutos, dependiendo del tamaño del pan, con el horno precalentado a 200º, y una vez introducido el pan a 180º.

**Tiempo:** 35 min

**Raciones:** 8



**thermomix**