

# Pan Rústico

## Ingredientes 1º paso

- 350 gr. de agua
- 40 gr. de aceite
- 40 g. de leche en polvo
- 40 gr. de levadura fresca de panadería
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de azúcar

## Ingredientes 2º paso

- 500 gr de harina sin gluten Proceli



## Preparación

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 y programe **1 minuto 37º velocidad 2**.
2. Añadir los ingredientes del paso 2 y programar **20 segundos en velocidad 6** y a continuación **2 minutos en velocidad Espiga**.
3. Saque la masa del vaso ayudándose con la espátula, puede ponerla directamente dentro de un molde, o colocarla en una superficie espolvoreada con harina y darle la forma deseada, puede hacer un redondo de payes, panecillos, barritas, etc. Para manipularla puede usar harina, agua, o aceite, lo que más fácil le resulte.
4. Píntelo con agua, aceite o yema de huevo, si lo desea. 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 **190º**.

**NOTA.**-Se le puede poner 2 claras de huevo montadas, en vez de la leche en polvo. Se puede sustituir la leche en polvo de vaca por leche en polvo de soja. Se le puede añadir pasas, cominos, aceitunas negras troceadas, pipas, avellanas, nueces, semillas de sésamo etc.

**Tiempo:** 35 min

**Raciones:** 8



thermomix