

Panecillos de pan con harina de Teff



INGREDIENTES:

- 270 gr de leche de almendras
- 40 gr de aceite
- 40 gr de levadura fresca
- 15 gr de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 300 gr de harina sin gluten *Proceli*
- 80 g de *harina de Teff o trigo sarraceno*.



PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes menos las harinas y la sal, dentro del vaso y mezclar programando **1 min/37°C/vel 2**.
2. Añadir ahora las harinas, la sal y programe **15 seg/vel 6** y a continuación amasar durante **3 min/vaso cerrado/vel. espiga**.
3. Con la ayuda de la espátula, sacar la masa del vaso y colocarla en una superficie con harina, mojarse las manos y coger porciones de masa, darle forma redonda. Dejar levar los panecillos, durante aproximadamente una hora o doblen su volumen.
4. ***Precalentar el horno a 200°C. Poner en el horno un recipiente con agua y hornear a 180°C entre 25-30 min***, dependiendo del tamaño de los panecillos.

NOTAS: Puede hacer panecillos redondos o barritas.

