

# Barritas de pan

---



## INGREDIENTES:

- 250 gr de agua
- 40 gr de aceite
- 30 gr de leche en polvo ( sin lactosa )
- 30 gr de levadura fresca
- 20 gr de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 380 gr de harina sin gluten *Proceli*

## PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes menos la harina dentro del vaso y mezcle programando **1 min/37°C/vel 2**.
2. Añada ahora la harina y programe **15 seg/vel 6** y a continuación amase durante **2 min/vaso cerrado/vel. espiga**.
3. Ayúdese de la espátula para sacar la masa del vaso y colóquela en una superficie con harina, enharínese las manos y dele forma alargada proporcionando la anchura que desee a las barras. Haga pequeños cortes con un cuchillo mojado en agua. Deje levar las barritas durante aproximadamente una hora o doblen su volumen.
4. ***Precaliente el horno a 200°C. Ponga en el horno un recipiente con agua y hornee a 180°C entre 25-30 min, dependiendo del tamaño de las barritas.***

**NOTAS:** Para que la receta sea **sin la proteína de la leche**, sustituir la leche en polvo y el agua por leche de arroz, leche de soja o otra que le guste.

