


Panecillos blancos

50 min (Tiempo de 

1 

15-18 min a 250°C 



El consejo de Óscar

Ingredientes

500 g de "Mix Pan" Mix B Schär, 1 paquete de levadura seca (o ½ dado de levadura fresca), 1 cucharadita de fi bra alimentaria, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharada sopera de aceite, 400 - 410 ml de agua templada, un poco de mantequilla derretida para pintar, Semillas de sésamo, amapola y pipas de girasol para espolvorear.

Preparación

Mezcla la harina, el azúcar, la levadura y la fi bra. Añade el aceite, la sal y el agua y amásalo todo unos 5 min hasta obtener una masa blanda que se despegue del recipiente. Con una paleta, corta la masa en 12 partes iguales. Con las manos mojadas, amásalas para formar bolas. Colócalas sobre una bandeja con papel de horno. Marca una cruz en cada una con un cuchillo bien afi lado. Deja reposar los panecillos a 40° durante 25 - 30 min para que fermenten. Coloca la parrilla un nivel por encima de la bandeja y pon un paño para cubrirla. Ahora pinta los panecillos con la mantequilla líquida y espolvoréalos a tu gusto. Hornéalos a 250° durante 15 - 18 min.

La masa fermentada sin gluten necesita mucha humedad para fermentar y "crecer". Para no secarse demasiado no debe de ser tan densa como si tuviese gluten y sólo fermenta una vez. Los panes y pasteles sin gluten se deben congelar tan pronto como sea posible. Es recomendable poner el congelador en el nivel más frío 2 o 3 horas antes de introducir la comida para evitar la escarcha. Con un toque de horno o tostándolo el pan sin gluten sabe como recién hecho.

