



PÃO DE TRIGO SARRACENO (SEM GLÚTEN)



Pão



142 MIN



FÁCIL



650 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 50 g de miolo de noz
- 200 g de leite de soja (ou outro leite vegetal)
- 25 g de água
- 20 g de fermento de padeiro fresco sem glúten
- 30 g de açúcar amarelo
- ½ c. de chá de sal
- 175 g de mistura de farinhas sem glúten para pão
- 175 g de farinha de trigo sarraceno
- 90 g de óleo ou azeite
- 30 g de sultanas
- Farinha sem glúten (para polvilhar)
- Papel vegetal

Preparação

- 1º** Coloque as nozes no copo e pressione a Função Turbo. Retire e reserve.
- 2º** Coloque no copo o leite de soja, a água, o fermento ligeiramente desfeito, o açúcar e o sal e programe 3 minutos, a 37°C na velocidade 2.
- 3º** Num recipiente à parte pese as duas farinhas, misture-as e adicione-as ao preparado do copo. Junte o óleo (ou azeite) e regule 2 minutos na Função Amassar. Adicione as nozes reservadas e as sultanas e regule 1 minuto na Função Amassar
- 4º** Retire a massa para uma forma ou tabuleiro polvilhada com farinha sem glúten (se necessário, passe também as mãos por farinha para que a massa cole menos). Cubra com um pano e deixe levedar cerca de 1 hora.
- 5º** Amasse um pouco a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha sem glúten e dê-lhe o formato desejado. Disponha-a num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e deixe repousar mais 30 minutos.
- 6º** Aqueça o forno a 180°C.
- 7º** Leve ao forno cerca de 40-45 minutos, ou até formar uma crosta estaladiça. Deixe arrefecer.

Nota: Este pão tem um sabor adocicado. Se preferir, prepare-o sem açúcar ou sem sultanas.