

PAN DE CHAPATA



INGREDIENTES: 350 gr. de agua · 40 gr. de levadura prensada fresca · 500 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharadita de sal.

ELABORACIÓN

Ponga el agua a calentar y una vez templada añada la levadura, batiéndolo todo muy bien. Añada la harina y la sal, mezclando todos los ingredientes y amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea que no se nos pegue en las manos. A continuación procede a darle forma, aplanándola para que resulte bien finita y colócala en una placa de horno. Pínchala con el tenedor y déjala fermentar hasta que doble su volumen.

Espolvoree los panes con harina, o píntelos con un poco de aceite. Méталos en el horno precalentado a 200° durante 20 ó 30 minutos dependiendo del tamaño del pan hasta que estén listos.