

PAN DE MÁQUINA



INGREDIENTES: 350 ml de agua · 500 g de preparado harinoso sin gluten
BREAD-MIX "Classic"

ELABORACIÓN

Poner los 350 ml de agua templada y los 500 g de preparado harinoso sin gluten en el cubilete de la maquina.

Programar la modalidad de pan que queramos hacer, que en este caso ha sido WEISBROT (pan blanco), y el nivel de tostado deseado (DORADO).

Presione el botón START/STOP para comenzar, y una vez que el proceso de cocción se ha alcanzado, el timbre sonará para indicar que el pan está listo para ser retirado.

Una vez frío haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador. Sáquelas algún tiempo antes de consumirlas.