

# PAN CON MASA MADRE

## Mezclas de harinas:

- Arroz integral...130 gr
- Quinoa...100 gr
- Teff.....70 gr.

Masa Madre.....	60 gr
Agua.....	300 cc
Psyllium.....	6 gr.
Sal.....	6 gr
Fermento (bicarbonato).....	6 gr
Zumo de limón.....	3 cs.



## ELABORACIÓN:

Tamizamos las harinas

Mezclamos bien todos los ingredientes secos

Añadimos el agua tibia con el zumo de limón

Agregamos la masa madre

Mezclamos la masa (no amasar)

Dejamos fermentar durante 12 - 14 horas

Echamos la mezcla en un molde a ser posible de cristal

Metemos en el horno previamente calentado a 180°C durante una hora

Sacamos y dejamos enfriar.

Lo cortamos siempre en frío y guardamos en nevera



