

# PAN DE ARROZ Y PATATA

## INGREDIENTES:

**100 Gr Patata Cocida**  
**50 Gr De Levadura de panaderia fresca ( 2 Cubitos de la levadura fresca para pan de Mercadona )**  
**340 Gr Agua De Cocción De La Patata**  
**4 Cucharaditas No Egg o 2 huevos (en caso de que podamos tomarlos)**  
**100 Gr Fécula De Patata**  
**345 Gr Harina De Arroz**  
**2 Cucharaditas De Sal**

## ELABORACIÓN:

Previamente tendremos la patata cocida aproximadamente 20 minutos. Y reservaremos el agua de la cocción, (cuando esté tibia comenzamos).

### EN TERMOMIX:

Incorporamos al vaso la patata y trituramos 5 segundos, V.5, añadimos el agua aun tibia (que no esté muy caliente pero tampoco fría para que la levadura no se estropee, lo ideal son 40° C), agregamos la levadura y mezclamos 2 minutos, V.2

Incorporamos No Egg o los huevos batidos (según lo que vamos a usar), fécula de patata, harina de arroz, sal, y mezclamos 10 segundos, V.6. Vaso cerrado velocidad espiga, 40 segundos.

### TRADICIONAL:

Trituramos la patata con la mitad del agua hasta hacer un puré fino y lo ponemos en un cuenco o en una batidora amasadora

En la otra mitad del agua aun tibia disolvemos la levadura, la añadimos y mezclamos

Incorporamos No Egg o los huevos batidos (según lo que vamos a usar), fécula de patata y mezclamos bien

Incorporar poco a poco la harina de arroz con la sal, y mezclamos hasta que todo esté bien integrado.

### UNA VEZ TENEMOS LA MASA

Lo ponemos en un molde de plum cake previamente engrasado con un poco de aceite o forrado con papel de horno y lo dejamos levar en un lugar calido media hora aproximadamente tapado con un paño limpio y en un lugar sin corrientes de aire

Si queremos hacer panecillos pondremos papel de hornear sobre la bandeja de horno y con una cuchara dejamos caer masa en forma de panecillo redondo y dejamos levar tapados con un paño limpio en un sitio cálido fuera de corrientes de aire.

Precalentamos el horno a 200° C, pondremos un recipiente con agua en la parte baja del horno, para que no se reseque mucho la corteza y el pan quede tierno

PANECILLOS - Horneamos unos 15 minutos a 180 ° C en posición turbo si el horno es de convección y a 220° C en posición arriba y abajo si es un horno normal.

PAN DE MOLDE - Horneamos unos 30 minutos a 180 ° C en posición turbo si el horno es de convección y a 220° C en posición arriba y abajo si es un horno normal comprobamos pinchando el pan con un palillo si sale seco ya está si no lo dejamos unos minutos y volvemos a comprobar.

Sacar del horno y enfriar sobre una rejilla.

[ESTA RECETA ESTA SACADA DEL BLOG COCINANDO A MIS AMORES EN ESTE ENLACE](#)

<http://cocinandoamisamores.blogspot.com.es/2013/05/pan-de-arroz-sin-gluten-sin-maiz.html>