

# PANECILLOS



INGREDIENTES: 200 gr. de agua · 15 gr. de levadura prensada fresca · 300 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharada de aceite de oliva. 1 cucharadita de sal.

## ELABORACIÓN

Ponga el agua a calentar y una vez templada añada el aceite y la levadura, batiéndolo todo muy bien. Añada la harina y la sal, mezclando todos los ingredientes y amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea.

Forme panecillos del mismo tamaño, coloque papel de horno en la bandeja y sobre él los panecillos. Cubra con un trapo húmedo y deje que suban hasta el doble de su tamaño.

Se meten en el horno precalentado a 200° a una altura media durante 25 minutos dependiendo del tamaño del pan.