

PAN RÁPIDO EN BOLSA DE ASAR

Ingredientes

- 450 gr. De preparado Mix Pan de Dr. Schär.
- 100 gr de harina de arroz Hacendado o de otra harina como trigo sarraceno
- ½ l. de agua con gas (también puedes utilizar agua normal)
- 40 gr. De aceite de oliva
- 25 gr. De levadura fresca
- 1 cucharada de miel
- ½ cucharadita de sal
- Bolsa de asar hacendado

Preparación

1. Poner la harina, la sal, mezclar en un bol dejando un hueco en el centro. Añadir 400 de agua y reservar 100 y disolver levadura. Mezclar todo el agua.
2. Incorporar el aceite y la miel.
3. Amasar con paleta o mejor en la amasadora de la panificadora o en amasadora normal.
4. En la mesa de trabajo poner harina de arroz generosamente y amasar un poco hasta que no se pegue a las manos.
5. Darle forma de hogaza para que quepa en la bolsa.
6. Pintar con aceite de oliva y con sal y espolvorear harina de arroz encima
7. Meter dentro de la bolsa y cerrar por una esquina dejando hueco para el pan.
8. Meter el pan en el horno en frio. Poner a 200º 50 min.
9. Ojo con el vapor al abrir la bolsa!!!

PAN VIENA

Ingredientes:

- 400 gr. De harina panificable sin gluten B
- 350 de leche entera
- 70 de mantequilla o aceite de oliva
- 40 gr de miel o azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de sal
- 1 sobre de levadura de panadería deshidratada

Preparación:

1. Mezclar las harinas con la sal y hacer una montañita con ella y un hueco en el centro.
2. Mezclar la leche con la miel y la levadura.
3. Mezclar toda la leche con la harina, mezclar
4. Ponerlo en un molde de plum cake y dejar fermentar en un lugar cálido y húmedo hasta que doble su volumen. En el caso de querer hacer hamburguesas darle forma de bollito. Pintar con huevo y poner semillas de sésamo
5. Precalentar el horno a 250 grados. Introducir el pan y cuando lleve 10 minutos bajar la temperatura a 200°. Hornear hasta que esté bien cocido.

PANECILLOS

Ingredientes:

- 200 ml de agua tibia
- 12 gr de levadura fresca
- 200 gr de mix B pan Dr. Schär
- 30 gr de Trigo sarraceno
- 1 pizca de sal
- 1 chorrito de AOVE

Preparación:

1. Disolver la levadura en parte del agua total.
2. Mezclar todas las harinas. Hacer un hueco en el centro y añadir todos los líquidos.
3. Mezclar bien hasta obtener una masa uniforme.
4. Tapas con film transparente y dejar reposar/fermentar hasta que doble su volumen.
5. Desgasificar y con las manos mojadas formar los panecillos. Aceitar la bandeja del horno o la baguetera para que no se peguen, volver a tapar y dejar fermentar hasta que vuelva a doblar su volumen.
6. Precalentar el horno a 240°
7. Poner el pan en la bandeja central y bajar a 220° durante 10 min
8. Bajar el horno a 200° y hornear 25 min.
9. Aplicar vapor en el horno.

FOCACCIA EN SARTÉN

Ingredientes:

- 250 gr. Mix Dunkel Dr. Schar.
- 315 gr. Agua
- ¼ de bloque de levadura fresca prensada
- Un chorrito de aceite de oliva
- Sal
- Hierbas aromáticas
- Aceitunas trocitos
- Semillas

Preparación:

1. Disolver la levadura en un poco del agua. Dejar reposar 10 minutos.
2. Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta que quede una masa fina sin grumos.
3. Añadir las hierbas y las aceitunas.
4. Estirar la masa con rodillo o con las manos.
5. Aceitar una sartén y poner la masa. Tapar con film y dejar fermentar.
6. Calentar la sartén a fuego lento hasta que este hecha la masa.
7. Darle la vuelta, decorar o añadir tomate frito, queso rallado.y seguir cocinando.
DEJAR ENFRIAR UN POCO!!!

MASA DE EMPANADA O EMPANADILLAS

Ingredientes:

- 400 g harina sin gluten HACENDADO
- 50 gr agua templada
- 50 ml de aceite
- 50 ml vino blanco
- 1 huevo
- 3 cucha de mantequilla
- 1 sobre de levadura de panadería
- 1 cucharita de sal

Elaboración:

1. Se bate la mantequilla hasta que queda blanda, se añade la harina, levadura y la sal y se amasa.
2. Se añade el agua y se amasa. Por último el huevo batido, el aceite y el vino. Se mezcla todo bien, y se deja reposar unos 20 m en la nevera
3. Se estira muy fina con el rodillo y se cortan círculos con la ayuda de un vaso.
4. Se rellenan y se doblan a la mitad. Se humedecen los bordes con agua y se aplasta con un tenedor para que no se salga el relleno.
5. La empanada se pinta con huevo se pincha y se mete al horno a 180° 30 m o se fríen.

