

Pão Simples sem Glúten

(Receita da minha mãe)



Ingredientes secos

- **150g** de farinha de arroz
- **150g** de fécula de mandioca/
polvilho doce
- **25g** de açúcar demerara (para
ajudar na fermentação)
- **10g** de fermento biológico seco
- ½ colher de chá de goma xantana
- ½ colher de chá de sal

**Coloque todos os
secos em uma tigela.**



Ingredientes líquidos

**(Os líquidos devem estar sempre
em temperatura ambiente, nunca
gelados).**

- **3** ovos inteiros
- **150ml** de leite vegetal de amêndoas
ou de castanhas, ou água
- **2** colheres de sopa de azeite

**Misture todos os líquidos
em outra tigela.**



Modo de Preparo

- 1** Pré-aqueça o forno em 180 graus e unte uma forma de pão de 22cm.
- 2** Despeje o líquido nas farinhas e bata bem a massa com a espátula ou use batedeira planetária. O ponto da massa é lisinha “aveludada” parecida com um creme. Se ficar muito firme, acrescente mais líquido aos poucos.
- 3** Espalhe a massa na forma e deixe fermentar por uns 30 minutos ou até dobrar de tamanho. O meu pão deixo crescer dentro do micro-ondas (desligado) com uma panela de água quente, criando uma espécie de estufa.
- 4** Crescido, asse por 30 minutos ou até ficar dourado. Desenforme em seguida e espere esfriar pra cortar.
- 5** Para maior durabilidade, fatie o pão e congele. Assim, cada dia, retire a quantidade desejada e aqueça no micro-ondas por 15 segundos ou coloque direto na frigideira com um pouco de azeite ou manteiga para tostar.

