

Receitas De Pães

SEM GLÚTEN

Chef Sandra Lisboa



Receitas com Amor

Principais utensílios

- Forma para pão (20x10)
- 2 tijelas grande
- Papel manteiga
- Palitos
- Colher de Pau ou espátula
- Pano de prato limpo



Principais Ingredientes

- Farinha de arroz integral
- Farinha de Amêndoas
- Goma xantana
- Fermento biológico seco instantâneo
- Sal
- Ovos
- Azeite de oliva
- Óleo de coco
- Água
- Fécula de batata

Primeiros Passos:

Separação de Alimentos:

- *Mantenha separados alimentos com glúten e sem glúten para evitar contaminação cruzada.*
- *Use áreas de preparação diferentes ou superfícies limpas para manipular alimentos com e sem glúten.*

Utensílios e Equipamentos:

- *Tenha utensílios dedicados para alimentos sem glúten ou lave-os minuciosamente antes de usá-los para evitar contaminação.*
- *Se possível, tenha panelas, formas e outros utensílios específicos para uso exclusivo de alimentos sem glúten.*

Limpeza Adequada:

- *Limpe completamente as superfícies de trabalho, bancadas, mesas e utensílios antes de iniciar o preparo.*
- *Use produtos de limpeza adequados e verifique se não contêm resíduos de glúten.*



Atenção aos Rótulos:

- Verifique os rótulos dos ingredientes para garantir que sejam livres de glúten ou certificados como tal.
- Preste atenção aos produtos processados que possam conter traços de glúten.

Armazenamento Separado:

- Armazene alimentos sem glúten separadamente para evitar a contaminação acidental.
- Use recipientes etiquetados para identificar claramente alimentos sem glúten.

Atenção aos Detalhes:

- Lave as mãos cuidadosamente antes de manipular alimentos sem glúten.
- Evite usar os mesmos utensílios ou toalhas de cozinha que foram usados em alimentos com glúten.

Consciência da Contaminação:

- Esteja cientedequemesmopequenas quantidades de glúten podem causar reações em pessoas sensíveis.
- Evite cozinhar alimentos com e sem glúten ao mesmo tempo no mesmo espaço, se possível.



Pão de Cenoura e Sementes de Girassol



20 min

INGREDIENTES

- 2 cenouras grandes raladas
- 3 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de sementes de girassol
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture as cenouras raladas, os ovos e o óleo de coco.
3. Adicione a farinha de amêndoas, a farinha de arroz, as sementes de girassol, o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.

Pão de Amaranto



20 min

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de amaranto
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amaranto e a farinha de arroz.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos, o fermento em pó e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.

PÃO DE MANDIOCA



20 min

INGREDIENTES

- 2 xícaras de polvilho doce 1 xícara de
- polvilho azedo 2 xícaras de mandioca
- cozida e amassada 1/2 xícara de água
- morna 1/4 xícara de azeite de oliva 1
- colher de chá de sal
-

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o polvilho doce e o polvilho azedo.
3. Adicione a mandioca amassada, a água morna, o azeite de oliva e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Modele a massa em formato de pão e coloque na forma preparada.
5. Leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
6. Deixe esfriar antes de servir.

PÃO BÁSICO



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de arroz integral
- 150g Farinha de amêndoa
- 50g Fécula de batata
- 10g Goma xantana
- 2 Ovos inteiros
- 5g Sal
- 10g Fermento biológico seco instantâneo
- 240ml Água morna
- 60g Azeite de oliva ou óleo de coco

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Idealmente, use uma forma de pão de 20cm x 10cm.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, misture as farinhas, a fécula de batata, a goma xantana, o sal e o fermento.

Adicione os líquidos: Faça um poço no centro dos ingredientes secos e adicione a água morna e o óleo. Comece a misturar e adicione os ovos um de cada vez, misturando bem após cada adição.

Misture bem: Use uma colher de pau e misture ate que fique uma massa homogenea

Coloque na forma: Transfira a massa para a forma previamente preparada, alisando o topo com uma espátula.

Deixe crescer: Cubra com um pano limpo e deixe crescer em um local quente por cerca de 30-40 minutos. O pão deve crescer, mas não dobrar de tamanho.

Asse o pão: Asse no forno pré-aquecido por cerca de 30- 40 minutos ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque. O pão estará pronto quando atingir uma temperatura interna de 90°C.

Deixe esfriar: Retire o pão do forno e deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE AVEIA



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de aveia sem glúten
- 100g Farinha de amêndoa
- 50g Fécula de batata
- 10g Goma xantana
- 22 Ovos inteiros
- 7g Fermento biológico seco instantâneo
- 250ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 5g Sal

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Use uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte Unte levemente com um pouco de óleo ou use papel manteiga.

Combine os ingredientes secos: Em uma tigela grande, misture a farinha de aveia, a farinha de amêndoas, a fécula de batata, agoma xantana, o fermento e o sal.

Misture os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco derretido e a água morna. Misture bem.

Combine as misturas: Adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos e misture bem até que a massa esteja completamente combinada e não haja manchas secas. A massa será um pouco pegajosa.

Transfira para a forma: Coloque a massa na forma preparada e use uma espátula para espalhá-la de maneira uniforme.

Deixe a massa descansar: Cubra a forma com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por aproximadamente 30 minutos, permitindo que a massa cresça um pouco.

Asse o pão: Coloque a forma no forno pré-aquecido e asse por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado por cima e firme ao toque.

Verifique o cozimento: Insira um palito no centro do pão; ele deve sair limpo. Você também pode usar um termômetro para pão - o pão está pronto quando a temperatura interna atinge cerca de 90°C.

Deixe esfriar: Retire o pão do forno e deixe-o esfriar na forma por cerca de 10 minutos. Em seguida, transfira para uma grade e deixe esfriar completamente antes de cortar.

PÃO DE AMÊNDOAS



20 min

INGREDIENTES

- 300g Farinha de amêndoa
- 100g Farinha de coco
- 10G Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco instantâneo
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 50g Azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: A forma ideal para esta receita é de aproximadamente 20cm x 10cm. Unte-a ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, combine a farinha de amêndoa, a farinha de coco, a goma xantana, o fermento e o sal.

Adicione os ingredientes úmidos: Em uma tigela separada, bata os ovos e depois adicione a água morna e o azeite. Misture bem.

Combine as misturas: Despeje os ingredientes úmidos nos secos e misture bem até formar uma massa homogênea.

Transfira para a forma: Coloque a massa na forma preparada e alise o topo com uma espátula.

Deixe a massa descansar: Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por cerca de 30 minutos em um local quente.

Asse o pão: Coloque o pão no forno pré-aquecido e asse por 35-40 minutos ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Verifique o cozimento: Insira um palito no centro do pão; ele deve sair limpo. Você também pode usar um termômetro para pão - o pão está pronto quando a temperatura interna atinge cerca de 90°C.

Deixe esfriar: Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10 minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE COCO



20 min

INGREDIENTES

- 100g Farinha de amêndoa
- 200g Farinha de coco
- 10g Goma xantana
- 5g sal
- 50g Coco ralado sem açúcar
- 5g Fermento biológico seco instantâneo
- 250ml Água morna
- 50g Óleo de coco
- 4 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Use uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte com um pouco de óleo de coco ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, misture as farinhas, goma xantana, fermento e sal.

Adicione os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco derretido e a água morna. Misture bem.

Combine as misturas: Adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos e misture bem até obter uma massa homogênea.

Transfira para a forma: Despeje a massa na forma preparada, alise o topo com uma espátula.

Deixe a massa descansar: Cubra a forma com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 30 minutos.

Asse o pão: Coloque no forno pré-aquecido e asse por cerca de 40 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido saia limpo.

Deixe esfriar: Retire do forno e deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE ARROZ



20 min

INGREDIENTES

- 300g Farinha de arroz
- 75g Fécula de batata
- 10g Goma xantana
- 5g Sal
- 7g fermento biológico seco instantâneo
- 250ml Água morna
- 60g Óleo de coco ou azeite de oliva
- 3 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Utilize uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte com óleo ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, a fécula de batata, a goma xantana, o sal e o fermento biológico seco.

Adicione os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, adicione a água morna e o óleo. Misture bem.

Combine tudo: Despeje a mistura úmida sobre os ingredientes secos e misture bem. Você deverá ter uma massa lisa e um pouco pegajosa.

Transfira para a forma: Transfira a massa para a forma preparada e alise o topo com uma espátula.

Deixe a massa descansar: Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 30 minutos.

Asse o pão: Asse no forno pré-aquecido por 35-40 minutos, até que o pão esteja dourado por cima e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar: Retire o pão do forno e deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE BANANA



20 min

INGREDIENTES

- 3 — Bananas médias bem maduras
- 200g — Farinha de amêndoas
- 50g — Farinha de coco
- 10g — Goma xantana
- 2 — Ovos inteiros
- 5g — fermento em pó (sem glúten)
- 5g — bicarbonato de sódio
- 5g — Sal
- 80g — Óleo de coco derretido
- 5g — Extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Utilize uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte com óleo ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, combine a farinha de arroz, a fécula de batata, a goma xantana, o sal e o fermento biológico seco.

Amasse as bananas: Em uma tigela grande, amasse as bananas até ficarem bem purê.

Adicione os ingredientes úmidos: Adicione os ovos, o óleo de coco e o extrato de banilha às bananas e misture bem.

Misture os ingredientes secos: Em outra tigela, misture a farinha de amêndoas, a farinha de coco, a goma xantana, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.

Combine as duas misturas: Adicione os ingredientes secos aos ingredientes úmidos, misturando bem até formar uma massa homogênea.

Transfira para a forma: Despeje a massa na forma preparada e use uma espátula para espalhar uniformemente.

Asse o pão: Asse no forno pré-aquecido por cerca de 45-50 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar: Retire o pão do forno e deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE AMÊNDOAS COM COCO



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de amêndoas
- 100g Farinha de coco
- 10g Goma xantana
- 3 Ovos inteiros
- 7g fermento biológico seco instantâneo
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 5g Extrato de baunilha
- 50g coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Uma forma de 20cm x 10cm é ideal. Unte ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, combine as farinhas de amêndoas e coco, goma xantana, fermento e sal.

Misture os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, adicione a água morna e o óleo de coco derretido. Misture bem.

Combine tudo: Despeje a mistura úmida nos ingredientes secos e misture bem até obter uma massa homogênea.

Coloque na forma: Despeje a massa na forma preparada e use uma espátula para alisar a superfície.

Deixe a massa descansar: Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 30 minutos.

Asse o pão: Coloque no forno pré-aquecido e asse por 35-40 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar: Retire o pão do forno e deixe esfriar na forma por 10 minutos. Transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE AMÊNDOAS COM NOZES



20 min

INGREDIENTES

- 250g Farinha de amêndoas
- 100g Nozes picadas
- 10g Goma xantana
- 7g fermento biológico seco instantâneo
- 5g Sal
- 240ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 3 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Recomendo uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela, misture a farinha de amêndoas, nozes picadas, goma xantana, fermento e sal.

Misture os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, depois adicione a água morna e o óleo de coco derretido. Misture bem.

Combine as misturas de ingredientes secos e úmidos: Misture bem até obter uma massa homogênea.

Transfira a massa para a forma: Coloque a massa na forma preparada e use uma espátula para alisar o topo.

Deixe a massa descansar: Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 30-45 minutos. O pão deve crescer um pouco.

Asse o pão: Asse no forno pré-aquecido por cerca de 35-40 minutos, até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar: Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE QUINOA



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de quinoa
- 100g Nozes picadas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco instantâneo
- 5g Sal
- 260ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 3 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Prepare a forma: Utilize uma forma de pão de 20cm x 10cm. Unte-a ou forre com papel manteiga.

Misture os ingredientes secos: Em uma tigela grande, misture a farinha de quinoa, nozes picadas, goma xantana, fermento e sal.

Prepare os ingredientes úmidos: Em outra tigela, bata os ovos, adicione a água morna e o óleo de coco derretido. Misture bem.

Combine as misturas: Adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos e misture bem até formar u a massa homogênea.

Transfira para a forma: Coloque a massa na forma preparada e use uma espátula para nivelar o topo.

Deixe descansar: Cubra com um pano de prato limpo e deixe a massa descansar em um local quente por 30 minutos.

Asse: Asse no forno pré-aquecido por cerca de 35- 40 minutos ou até que o pão esteja dourado por cima e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar: Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10 minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE BATATA DOCE



20 min

INGREDIENTES

- 300g — Batata doce cozida e amassada
- 200g — Farinha de arroz
- 50g — Farinha de amêndoa
- 10g — Goma xantana
- 240ml — água morna
- 7g — Fermento biológico seco
- 5g — Sal
- 50g — Óleo de coco derretido
- 2 — Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Preparação da Massa: Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoa, a goma xantana e o sal.

Em uma tigela separada: misture o fermento biológico seco com a água morna e deixe descansar por 5-10 minutos, até começar a formar espuma.

Adicione: a mistura de fermento à mistura de farinha.

Adicione a batata doce amassada, os ovos e o óleo de coco à mistura: Mexa bem até a massa ficar homogênea. A massa será um pouco mais espessa do que a massa de pão tradicional devido à falta de glúten.

Descanso: Cubra a tigela com umR apqauneol de prato limpo e deixe a massa descansar em um local quente por 1 hora. Ela deve crescer um pouco, mas não vai dobrar de tamanho como a massa de pão com glúten.

Preparação da Forma e do Forno: Preaqueça o forno a 180°C. Unte levemente a forma de pão com um pouco de óleo de coco ou use papel manteiga para evitar que o pão grude.

Transferência para a Forma: Transfira a massa para a forma de pão preparada alisando o topo com uma espátula.

Assar: Asse no forno preaquecido por cerca de 45-50 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar: na forma por cerca de 10 minutos, depois remova-o e coloque-o em uma grade para esfriar completamente.

Corte e Sirva: Aguarde o pão esfriar completamente antes de cortar para obter as melhores fatias.

PÃO DE AVEIA E MAÇÃ



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de aveia sem glúten
- 150g farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 150g Maçã ralada
- 5g Sal
- 240ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Preparação da Massa: Em uma tigela grande, misture a farinha de aveia, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal.

Dissolva o fermento biológico seco: na água morna e deixe repousar por cerca de 5 minutos, até que comece a formar espuma.

Adicione a mistura de fermento: o óleo de coco derretido e os ovos à mistura seca. Misture bem até combinar todos os ingredientes.

Adicione a maçã ralada: e misture até que esteja bem incorporada à massa. Cubra a tigela com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 1 hora. A massa deve crescer um pouco.

Preaqueça o forno a 180°C.: Unte a forma de pão com óleo de coco ou forre
com papel manteiga.

Transfira a massa: para a forma preparada, usando uma espátula para espalhar uniformemente.

Asse o pão no forno: preaquecido por cerca de 45-50 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe esfriar na forma por 10 minutos: depois remova o pão e coloque-o em uma grade para esfriar completamente. Aguarde o pão esfriar completamente antes de cortar.

PÃO DE BANANA E GERGELIM



20 min

INGREDIENTES

- 240g Farinha de arroz integral
- 120g Farinha de amêndoas
- 80g Farinha de coco
- 10g Goma xantana
- 5g fermento biológico seco instantâneo
- 2 Ovos inteiros
- 5g Sal
- 50g Sementes de gergelim
- 3 Bananas médias
- 80g Oleo de coco derretido
- 60g Mel
- 120g Leite de amêndoas
- 5g Vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, farinha de amêndoas, farinha de coco, goma xantana, fermento e sal.

Adicione as sementes de gergelim e misture bem: Amasse as bananas até obter um purê.

Em uma tigela separada: misture o purê de banana, óleo de coco, mel (ou xarope de bordo), ovos, leite de amêndoas e vinagre de maçã.

Despeje os ingredientes úmidos nos ingredientes secos: e misture bem até obter uma massa homogênea.

Cubra a tigela com um pno impo: e deixe a massa repousar por cerca de uma hora em um local quente, para permitir que o fermento aja e a massa cresça.

Preaqueça o forno a 180°C: Unte a forma de pão com óleo de coco ou use papel manteiga.

Transfira a massa para a forma: preparada e alise a superfície com uma espátula.

Asse no forno preaquecido: por aproximadamente 45-50 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo. O tempo pode variar dependendo do forno, então é bom verificar a partir dos 40 minutos.

Deixe o pão esfriar na forma: por cerca de 10 minutos, depois transfira para uma grade para esfriar completamente.

PÃO DE AMENDOIM



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de amêndoas
- 50g Farinha de coco
- 5g Goma xantana
- 10g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 240ml Água morna
- 50g Pasta de amendoim sem açúcar
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte sua forma de pão: com um pouco de óleo de coco ou o óleo de sua escolha.

Em uma tigela grande: misture 200g de farinha de amêndoas, 50g de farinha de coco, 5g de goma xantana e 5g de sal.

Em uma tigela separada: misture 10g de fermento biológico seco com 240g de água morna. Deixe repousar por cerca de 5 a 10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos: a pasta de amendim à mistura de fermento e misture bem.

adicione gradualmente os ingredientes úmidos aos secos: misturando continuamente até obter uma massa homogênea e pegajosa.

Coloque a massa na forma de pão untada: Com as mãos úmidas ou uma espátula, alise a superfície.

Cubra a forma com um pano de prato limpo: e deixe a massa descansar em um lugar quente por cerca de 30- 60 minutos, ou até que dobre de tamanho.

Asse o pão no forno pré-aquecido: por cerca de 30-40 minutos, ou até que esteja dourado por cima e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e aproveite!

PÃO DE PSYLLIUM



20 min

INGREDIENTES

- 150g farinha de arroz integral
- 80g Farinha de amêndoas
- 50g Casca de psyllium em pó
- 5g Goma xantana
- 10g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 260ml Água morna
- 60g Óleo de coco
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão: de 20cm x 10cm com o óleo de coco.

Em uma tigela grande: misture as farinhas, o psyllium em pó, a goma xantana e o sal. Em outro recipiente, misture o fermento biológico seco com a água morna e deixe descansar por 5-10 minutos, até começar a espumar.

Bata os ovos e o óleo de coco até ficarem bem misturados: e em seguida, adicione à mistura de fermento.

Agora, combine os ingredientes úmidos com os secos: misturando bem até obter uma massa homogênea. A massa será um pouco mais espessa e pegajosa do que a massa de pão comum devido à falta de glúten.

Transfira a massa para a forma de pão untada: e use uma espátula (ou mãos molhadas) para alisar a superfície.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos. O pão não dobrará muito de tamanho, mas deve aumentar um pouco.

Coloque o pão no forno pré-aquecido: e asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: em seguida, transfira para uma grade para esfriar completamente antes de cortar.

PÃO DE LINHAÇA



20 min

INGREDIENTES

- 150g farinha de linhaça
- 150g Farinha de amêndoas
- 5g Goma xantana
- 10g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 3 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão: com um pouco de óleo.

Em uma tigela grande: combine a farinha de linhaça, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela, misture o fermento biológico seco com a água morna. Deixe repousar por cerca de 5 a 10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos e o óleo de coco derretido à mistura de fermento e bata bem para combinar: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Transfira a massa para a forma de pão untada: alisando a superfície com uma espátula ou as mãos úmidas.

Cubra com um pano de prato limpo: deixe a massa descansar em um local quente por cerca de 45- 60 minutos. Deverá aumentar ligeiramente de tamanho.

Asse o pão no forno pré-aquecido: por aproximadamente 30-40 minutos. O pão está pronto quando a superfície está dourada e um palito inserido no centro sai limpo.

Permita que o pão esfrie na forma: por cerca de 10-15 minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

BAGUETE CROCANTE



20 min

INGREDIENTES

- 300g farinha de arroz
- 100g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 300ml Água morna
- 15g Azeite de Oliva
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Se você tiver uma forma para baguetes: unte-a levemente com azeite de oliva. Se não, prepare uma assadeira comum e o suporte.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela, combine o fermento biológico seco e a água morna, deixando descansar por cerca de 10 minutos até começar a espumar.

Adicione os ovos e o azeite de oliva: à mistura de fermento, misturando bem. Gradualmente, combine os ingredientes úmidos com os secos, misturando até obter uma massa homogênea.

Divida a massa em duas partes iguais: Modele cada porção em forma de baguete, com cerca de 40cm de comprimento cada. Coloque as baguetes na forma ou no suporte preparado.

Cubra as baguetes levemente com um pano de prato limpo: e deixe-as crescer em um lugar morno por cerca de 30 minutos.

Coloque as baguetes no forno pré-aquecido: e asse por 25-30 minutos, ou até que estejam douradas e crocantes por fora.

Remova as baguetes do forno: e deixe-as esfriar um pouco antes de cortar. Sirva morna ou à temperatura ambiente.

FOCACCIA



20 min

INGREDIENTES

- 350g Farinha de arroz
- 100g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 350ml Água morna
- 15g Azeite de Oliva extra virgem
- 5g Alecrim fresco

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Unte levemente a forma retangular com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela dissolva o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por 5-10 minutos até começar a espumar.

Adicione o azeite de oliva à mistura de fermento: Despeje a mistura úmida nos ingredientes secos e mexa bem até combinar.

Espalhe a massa uniformemente na forma preparada: A massa será bastante pegajosa; você pode usar eaucjeor@ agsm mailã.coosm para ajudar a espalhá-la. 8.Cubra a massa levemente com um pano em um lugar morno por cerca de 30-40 minutos.

Com os dedos: faça pequenas depressões na superfície da massa. 10.Regue com um pouco de azeite de oliva extra virgem e polvilhe o alecrim fresco por cima.

Asse a focaccia no forno pré-aquecido: por 20-25 minutos ou até que esteja dourada e crocante nas bordas. O tempo de cozimento pode variar dependendo do seu forno, então fique de olho na focaccia para garantir que não passe do ponto.

Deixe a focaccia esfriar: na forma por alguns minutos antes de cortar. 14.Pode ser servida quente ou à temperatura ambiente.

PÃO PITA



20 min

INGREDIENTES

- 280g Farinha de arroz
- 8g Farinha de amêndoas
- 8g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 4g Sal
- 240ml Água morna
- 25g Azeite de Oliva

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Se você tem uma pedra para pizza: coloque-a no forno agora para aquecer.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela menor, adicione o fermento à água morna e deixe repousar por cerca de 5 minutos, até que comece a espumar.

Adicione o azeite à mistura de fermento: Misture os ingredientes úmidos com os secos e amasse até que a massa fique homogênea. Ela será um pouco pegajosa.

Divida a massa em 6 partes iguais: Mdele cada pedaço em um disco de aproximadamente 15cm de diâmetro. Use um rolo e duas folhas de papel manteiga para ajudar a modelar a massa.

Transfira um disco de massa para a pedra para pizza quente ou assadeira: Asse por 2-3 minutos de cada lado, até que o pão comece a inchar e fique levemente dourado. Repita o processo com os discos restantes de massa.

Deixe os pães esfriarem um pouco antes de servir: Eles são melhores quando consumidos frescos.

PÃO AUSTRALIANO



20 min

INGREDIENTES

- 50g farinha de arroz integral
- 100g Farinha de amêndoas
- 50g farinha de grão-de-bico
- 40g Cacau em pó
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 20g Melado de cana
- 300ml água morna
- 30g Azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

1.Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com um pouco de azeite deoliva.

Em uma tigela grande: misture as farinhas, o cacau em pó, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, dissolva o fermento na água morna e adicione o melado. Deixe repousar por cerca de 10 minutos, até começar a espumar.

Adicione a mistura de fermento aos ingredientes secos: em seguida, adicione o azeite. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Transfira a massa para forma de pã untda: e use uma espátula para alisar a superfície.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45 minutos, ou até que a massa tenha crescido.

Asse o pão no forno pré-aquecido: por cerca de 35- 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. A superfície do pão deve estar firme e ter uma cor rica e escura.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10 minutos: depois transfira para uma grade paraesfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE CENOURA



20 min

INGREDIENTES

- 200g farinha de arroz
- 100g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 200g cenouras cruas, raladas finamente
- 240g Água morna
- 50g Óleo de coco derretido
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com óleo de coco ou azeite de oliva.

Em uma tigela grande: combine a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela, misture o fermento biológico seco com a água morna. Deixe descansar por cerca de 10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos e o óleo de coco derretido à mistura de fermento: e misture bem. Gradualmente adicione os ingredientes úmidos aos secos, misturando bem.

Adicione as cenouras raladas: e misture até ficar bem combinado.

Coloque a massa na forma de pão untada: Use uma espátula para espalhar e alisar a superfície.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, ou até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por 35-40 minutos ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: em seguida, remova-o da forma e coloque em uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE AVEIA COM MEL



20 min

INGREDIENTES

- 150g Farinha de arroz
- 100g Farinha de aveia sem glúten
- 50g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 300ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros
- 50g Mel

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com um pouco de azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, farinha de aveia sem glúten, farinha de amêndoas, goma xantana e sal. Em outra tigela, adicione o fermento biológico seco à água morna. Deixe repousar por cerca de 5-10 minutos até começar a espumar.

Adicione o mel, os ovos e o azeite à mistura de fermento e bata bem para combinar: Gradualmente adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos, misturando até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma de pão untada: alisando o topo com uma espátula.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 30- 35 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

*Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: d*epois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE GRÃO-DE-BICO



20 min

INGREDIENTES

- 300g farinha de grão de bico
- 50g Farinha de arroz
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 320ml Água morna
- 30g Azeite de oliva extra virgem
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de grão-de- bico, farinha de arroz, goma xantana e sal. Em outra tigela, dissolva o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Bata os ovos e adicione o azeite de oliva à mistura de fermento, misturando bem: gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Coloque a massa na forma de pão untada: alisando a superfície com uma espátula.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse o pão no forno pré-aquecido: por cerca de 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo e o topo esteja dourado.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 10-15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE ABÓBORA



20 min

INGREDIENTES

- 200g — Purê de abóbora (abóbora cozida e amassada)
- 200g — Farinha de arroz
- 100g — Farinha de amêndoas
- 10g — Goma xantana
- 7g — Fermento biológico seco
- 5g — Sal
- 240ml — Água morna
- 30g — Azeite de oliva
- 2 — Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: combine a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, adicione o fermento à água morna. Deixe repousar por cerca de 5- 10 minutos até que comece a espumar.

Acrescente o purê de abóbora: os ovos e o azeite de oliva à mistura de fermento, misturando bem. Adicione gradualmente os ingredientes úmidos aos secos, mexendo até formar uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma de pão untada: Alise a superfície com uma espátula e cubra com um pano de prato limpo.

Deixe descansar em um local quente: por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: em seguida, transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE CEBOLA



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de arroz
- 100g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 100g Cebola picada finamente
- 5g Sal
- 240ml Água morna
- 30g Azeite de oliva extra virgem
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Refogue as cebolas: em um pouco de azeite até que estejam macias e douradas. Deixe esfriar.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: combine a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em outra tigela, misture o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por 5-10 minutos até espumar.

Adicione as cebolas refogadas: e misture para incorporá-las à massa.

Despeje a massa na forma de pão untada: Alise a superfície com uma espátula e cubra com um pano de prato limpo. Deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE BATATA



20 min

INGREDIENTES

- 200g — Purê de batata (batatas cozidas e a massadas)
- 150g — Farinha de arroz
- 100g — Farinha de amêndoas
- 10g — Goma xantana
- 7g — Fermento biológico seco
- 5g — Sal
- 240ml — Água morna
- 30g — Azeite de oliva
- 2 — Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, misture o fermento biológico seco com a água morna. Deixe descansar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos, o azeite de oliva e o purê de batata à mistura de fermento e misture bem: Adicione gradualmente os ingredientes úmidos aos secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma de pão untada: Alise a superfície com uma espátula e cubra com um pano de prato limpo. Deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse o pão no forno pré-aquecido: por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃO DE BATATA DOCE



20 min

INGREDIENTES

- 250g — Purê de batata-doce (batata-doce cozida e amassada)
- 200g — Farinha de arroz
- 75g — Farinha de amêndoas
- 10g — Goma xantana
- 7g — Fermento biológico seco
- 5g — Sal
- 200ml — Água morna
- 30g — Azeite de oliva
- 2 — Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: combine a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, dissolva o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos, o azeite de oliva e o purê de batata-doce à mistura de fermento e misture bem: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos secos, mexendo até formar uma massa homogênea.

Coloque a massa na forma de pão untada: alisando a superfície com uma espátula.

Cubra com um pano de prato limpo: e deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 35-40 minutos, ou até que o topo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva!

PÃOZINHO MACIO DE BATATA



20 min

INGREDIENTES

- 250g — Purê de batata (batata cozida e amassada)
- 200g — Farinha de arroz
- 75g — Farinha de amêndoas
- 10g — Goma xantana
- 7g — Fermento biológico seco
- 5g — Sal
- 200ml — Água morna
- 30g — Azeite de oliva
- 2 — Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte sa formas de pãozinho com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: combine a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, dissolva o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos, o azeite de oliva e o purê de batata à mistura de fermento e misture bem: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos secos, mexendo até formar uma massa homogênea.

Divida a massa entre as formas de pãozinho: preenchendo cada uma até cerca de metade da altura para permitir que a massa cresça.

Alise a superfície com uma espátula: e deixe os pãezinhos descansarem em um local quente por cerca de 30-45 minutos, ou até que dobrem de tamanho.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 20-25 minutos, ou até que estejam dourados e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe os pãezinhos esfriarem nas formas por cerca de 10 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente ou sirva morno.

PÃOZINHO DE NOZES



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de arroz
- 100g Farinha de amêndoas
- 50g Nozes trituradas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte sa formas de pãozinho com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, farinha de amêndoas, nozes trituradas, goma xantana e sal. Em uma tigela separada, dissolva o fermento biológico seco na água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos, o azeite de oliva e o purê de batata à mistura de fermento e misture bem: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos secos, mexendo até formar uma massa homogênea.

Divida a massa entre as formas de pãozinho: preenchendo cada uma até cerca de metade da altura para permitir que a massa cresça.

Alise a superfície com uma espátula e cubra os pãezinhos.

Deixe-os descansar: em um local quente por cerca de 30-45 minutos, ou até que dobrem de tamanho.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 20-25 minutos, ou até que os pãezinhos estejam dourados e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe os pãezinhos esfriarem nas formas por cerca de 10 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente ou sirva morno.

PÃO DE MILHO



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de milho fina
- 100g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de milho, a farinha de amêndoas, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, adicione o fermento biológico seco à água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos e o azeite de oliva à mistura de fermento e misture bem: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma de pão untada.

Alise a superfície com uma espátula e cubra a forma: Deixe a massa descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.

PÃO DE CENOURA COM COCO



20 min

INGREDIENTES

- 200g Cenoura ralada
- 50g Coco ralado sem açúcar
- 200g Farinha de arroz
- 75g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros
- 7g Fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com azeite de oliva.

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, o coco ralado, a goma xantana e o sal. Em uma tigela separada, adicione o fermento biológico seco à água morna e deixe repousar por cerca de 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos e o azeite de oliva à mistura de fermento e misture bem: Gradualmente adicione os ingredientes úmidos aos ingredientes secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Incorpore a cenoura ralada na massa.

Despeje a massa na forma de pão untada.

Alise a superfície com uma espátula e cubra a forma: Deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.

PÃO DOCE



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de arroz
- 75g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 60g Eritritol
- 5g Sal
- 250ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros
- 200ml Leite de amêndoas morno

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte a forma de pão com um pouco de azeite de oliva

Em uma tigela grande: misture a farinha de arroz, farinha de amêndoas, goma xantana, substituto do açúcar e sal. Em uma tigela separada, adicione o fermento biológico seco ao leite de amêndoas morno e deixe repousar por 5-10 minutos, até começar a espumar.

Adicione os ovos, o azeite de oliva e o extrato de baunilha à mistura de fermento, misturando bem: Gradualmente, adicione os ingredientes úmidos aos secos, misturando até formar uma massa homogênea.

Despeje a massa na forma de pão untada.

Alise a superfície com uma espátula e cubra a forma: Deixe descansar em um local quente por cerca de 45-60 minutos, ou até que a massa cresça.

Asse no forno pré-aquecido: por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

Deixe o pão esfriar na forma por cerca de 15 minutos: depois transfira para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.

PÃO DE CACHORRO-QUENTE



20 min

INGREDIENTES

- 200g Farinha de arroz
- 80g Farinha de amêndoas
- 10g Goma xantana
- 7g Fermento biológico seco
- 5g Sal
- 240ml Água morna
- 30g Azeite de oliva
- 2 Ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte as formas de pão de cachorro-quente com azeite.

Em uma tigela grande: misture as farinhas, a goma xantana, o fermento e o sal. Em outra tigela, misture a água morna, os ovos e o azeite.

Gradualmente, adicione os ingredientes líquidos aos secos: misturando bem até obter uma massa homogênea.

Divida a massa entre as formas preparadas: preenchendo cerca de 2/3 de cada uma para permitir a expansão.

Alise a superfície da massa com uma espátula molhada.

Cubra as formas com um pano de prato limpo: e deixe em um lugar quente por 30 a 45 minutos, ou até que a massa cresça.

Asse por 20-25 minutos no forno pré-aquecido: ou até que estejam dourados e firmes ao toque. Verifique a cocção inserindo um palito no centro; se sair limpo, os pães estão prontos.

Deixe os pães esfriarem nas formas: por 10 minutos antes de transferi-los para uma grelha para esfriarem completamente.

Armazene em um recipiente hermético por até 2 dias: ou sirva imediatamente com seu recheio de cachorro-quente favorito.