

### HARINA SIN GLUTEN.

Ingredientes:

672 gr Harina de avena sin gluten

210 gr Harina de Arroz

84 gr fécula de maíz

21 gr Leche Svelty

### PAN BREANA'S TOAST.

1  $\frac{3}{4}$  taza de agua (utilizarla a discreción)

2 huevos

392 gr harina sin gluten

84 gr linaza molida

42 gr leche en polvo o leche de coco

3 cdas psyllium

2 cdas azúcar de coco ó moscabada

1 cda levadura seca

1  $\frac{1}{2}$  ctas sal de grano

2 gr bicarbonato de sodio (da color a la mezcla también)

$\frac{1}{2}$  taza pepitas de girasol y calabaza

$\frac{1}{2}$  taza arándanos

-mezclar el huevo con 1 taza de agua en la batidora con la pala y añadir los ingredientes secos, mezclar a velocidad baja a que quede la masa pegajosa.

-por último agregar las semillas y más agua si lo necesita.

Vaciar al molde engrasado y enharinado y dejar leudar por 1 hora.

-hornear a 200°C por 30 minutos y 15 minutos más a 190°C.

El pan se hornea en molde para panqué engrasado.