

Pan bajo en carbos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

0,50 vaso/s	Agua — tibia
150 ml	Gluten de trigo
50 ml	Harina soja
1	Huevos — bien batido
1 cucharada/s	Levadura fresca
1 cucharada/s	Mantequilla — líquida
1 cucharada/s	Miel
1 cucharadita/s	Sal
65 ml	Sésamo — (pipas, lino)

ELABORACIÓN

Poner la pala, echamos todos los líquidos y después la harina, el gluten, la levadura, la sal y las semillas, programa 50, 45min. Ayudar con pala de madera alrededor.