

Pan bajo en carbos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.