

Rabanada sem glúten



Tempo de preparo:

2 horas

Rendimento:

10 unidades

Tipo:

Pães e Bolos

Nível:

Médio

Ingredientes

Pão sem glúten:

1 e 1/2 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

10 g de fermento biológico seco

1 colher (sopa) de açúcar demerara

1/2 xícara (chá) de água morna

1/2 xícara (chá) de fécula de batata

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de goma xantana

4 colheres (sopa) de semente de linhaça triturada e hidratada

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 xícara (chá) de leite de arroz

Rabanada:

1 xícara (chá) de leite de arroz

1/2 xícara (chá) de farinha de linhaça

4 colheres (sopa) rasas de canela em pó

Óleo de coco (apenas para untar)
açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Para o pão:

- Em um recipiente misture o fermento biológico, o açúcar e a água morna (se assegure de que a água não esteja muito quente e nem fria).
- Misture, cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- Em outro recipiente adicione a farinha de arroz, a fécula de batata, o sal, a goma xantana e misture.
- Em seguida, acrescente o conteúdo que estava reservado (fermento biológico, água e açúcar) e a linhaça triturada e hidratada.

• *Passa a misturar a massa manualmente.*

- Acrescente o azeite e, aos poucos, o leite de arroz.
- Quando a massa alcançar a consistência homogênea, separe em duas partes e modele (polvilhando um pouco de farinha de arroz).
- Faça um leve corte sobre a superfície do pão, cubra com um fio de azeite e espalhe.
- Leve ao forno pré-aquecido a 175°C por 45 minutos.
- Deixe esfriar e corte em fatias médias.

Para a Rabanada:

- Reserve dois recipientes: um com o leite de arroz e outro com a farinha de linhaça e canela.
- Mergulhe as fatias de pão no recipiente com o leite de arroz e, em seguida, passe na misturinha de farinha de linhaça e canela.
- Organize as fatias em uma forma/assadeira untada com óleo de coco.
- Pingue gotinhas de óleo de coco sobre as fatias de pão.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos.
- Ao final, polvilhe açúcar sobre cada fatia.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br