

Panificadora Zero Glu

LO ESENCIAL EN LA COCINA



Asociación de **Celíacos** y
Sensibles al Gluten

Pan de chapata

Masa de pizza

Pastel de calabacín



CHEF ALFREDO GIL

IMETEC ZERO-GLU



Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten

Pan De Chapata

Tiempo: 2 h 18 m (restar 10 minutos al programa).

Accesorios: Cubeta grande de pan de molde y moldes de pan de chapata.

Dorado: Medio.

Programa: 4



INGREDIENTES

160 g. de almidón de maíz o de trigo sin gluten

160 g. de almidón de yuca

40 g. de harina de trigo sarraceno

40 g. de harina de arroz o de teff

4 g. de inulina (opcional pero recomendable)

4 g. de psyllium

12 g. de leche en polvo o 30 g. de clara de huevo



INGREDIENTES

12 g. de levadura fresca

8 g. de sal

30 g. de azúcar invertido o de miel

340 g. de agua

30 g. de aceite de oliva suave

8 g. de goma xantana

Para decorar: aceite de oliva y harina de trigo sarraceno.



*** Con estas cantidades se obtienen de biga o masa sobrante (100 g.), que se puede refrigerar, airear o congelar y utilizarse como pie de masa o masa de arranque para pizzas o masas de pan.**



PROCEDIMIENTO

- 1. Con el botón MENÚ seleccione el programa 4 y con el botón DORADO, seleccione el NIVEL MEDIO, tipo de molde CHAPATA y reducir con el botón + - 10 minutos el tiempo.**
- 2. Añada a la cubeta de pan con las palas dentro, el azúcar invertido, el agua, el aceite de oliva y la levadura y dejar actuar durante dos minutos.**
- 3. Transcurrido el tiempo, añada los almidones, las harinas, la inulina, la leche en polvo o la clara de huevo, el psyllium, la xantana, la sal y pulse INICIO.**

- 1. Después de pasar la fase de amasado y fermentado, pasar la masa a los contenedores de chapata y pinte con aceite y decore con harina de sarraceno, espolvoreándola por encima.**
- 2. Guarde 100 g. de masa y utilícela como biga.**
- 3. Pase al soporte, introdúzcalo, cierre de nuevo y espere al final del programa (puede retirarlo entre 10-15 m. antes del fin del programa, una vez que se tueste levemente la superficie del pan).**
- 4. Por último deje que el pan se enfríe en el recipiente fuera de la máquina y sáquelo con cuidado.**



Masa De Pizza Con Harinas Panificables

Tiempo: 2 h 27 m

Accesorios: Cubeta Grande De Pan De Molde.

Programa: 18



INGREDIENTES

400 g. de harina Mix pan.

**50 g. de harina de trigo sarraceno
(puede ponerse todo mix pan)**

10 g. de sal.

433 g. de agua.

12 g. de levadura fresca.

30 g. de aceite de oliva virgen extra.

50 g. de harina de trigo sarraceno o de arroz (para estirar).



PROCEDIMIENTO

1. Con el botón **MENÚ**, seleccione el programa 18.
2. **Añada el agua, la levadura y el aceite de oliva y deje actuar durante 2 minutos.**

Añada entonces las dos harinas, la sal y pulse INICIO.

A los pocos minutos de terminar el programa, saque la masa del recipiente y utilícela (estará muy pegajosa).



PARA LA ELABORACIÓN DE LA PIZZA

1. **Añada 50 g. de harina de trigo sarraceno o de mix pan a la mesa de trabajo y úntese las manos con aceite para extraer la masa.**
2. **Forme una bola seca con la ayuda de la harina y divídala en dos.**
3. **Estire con más harina en la mesa.**



INGREDIENTES

180 g. de jamón cocido (o cualquier otro embutido deseado).

400 g. de queso mozzarella (o alternarlo con otros quesos).

½ g. de orégano.

240 g. de salsa de tomate muy concentrada.



- 1. Cortar el jamón en dados grandes.**
- 2. Echar, en primer lugar sobre las masas, el tomate frito, a continuación aderezar con el orégano y seguidamente añadir un poco de queso mozzarella rallada.**
- 3. Por último repartir de forma ornamental los cuadrados de jamón cocido por encima y enriquecer las pizzas con un poco más de queso rallado (si se desea).**
- 4. Introducir la pizza en el horno (precalentado a máxima potencia) y cocinar 7 minutos en el suelo del horno y 3 en la parte superior.**



PASTEL DE CALABACÍN

TIEMPO: 40 m. (RESTAR 10 m AL PROGRAMA)

ACCESORIOS: CUBETA GRANDE DE PAN DE Y MOLDES DE CHAPATA.

DORADO: CLARO.

PROGRAMA: 7



INGREDIENTES

230 g. de calabacín lavado y rallado

180 g. de harina mix dolci (o 90 g. de harina de arroz, 90 g. de almidón de trigo sin gluten o de maíz y 2 g. de goma xantana)

135 g. de azúcar

12 g. de levadura química

1 g. de sal

40 g. de cacao

100 g. de aceite de oliva suave

30 g. de harina de almendras

Para decorar (opcional): 100 g. de chocolate fundido





- 1. Con el botón MENÚ seleccione el programa 7, con el botón DORADO, seleccione el NIVEL CLARO y con los botones + -, reduzca 10 minutos el tiempo del programa.**
- 2. Añada a la cubeta de pan con las palas dentro el calabacín rallado, la harina, el azúcar, la levadura química, la sal, el aceite, el cacao y la harina de almendras.**

- 3. Después de 10 minutos de amasado, retire la cubeta y reparta la pasta o masa en los moldes de chapata (engrasar previamente). Llenar hasta la mitad-tres cuartas partes de su capacidad.**
- 4. Cierre de nuevo y espere al final del programa.**
- 5. Dejar atemperar, retirar del molde y decorar opcionalmente con chocolate fundido.**





Panificadora Zero Glu

LO ESENCIAL EN LA COCINA