

# Pão Sem Gluten

## Ingredientes

Serve: **1 pão (15 porções)**

- 250 g de farinha de arroz integral
- 250 g de fécula de batata
- 1 colher (chá) de sal
- 7 g de fermento biológico seco instantâneo
  
- 1½ colher (chá) de mel
- 1 colher (chá) de azeite de oliva extravirgem
- 400 ml de água quente/morna (na qual se consegue mergulhar o dedo e contar até 10)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (chá) de cremor de tártaro

## Modo de preparo

**Preparo:10mins › Cozimento: 30mins › Tempo adicional:30mins descansando › Pronto em:1hora10mins**

1. Numa tigela grande, peneire as farinhas de arroz e de soja, a fécula de batata e o sal. Retire cerca de um quarto da mistura e reserve. Acrescente o fermento e faça um buraco no centro da farinha.
2. Nesse buraco, adicione o mel, o azeite e a água quente. Misture os ingredientes secos com os líquidos, a fim de obter uma massa homogênea e espessa.
3. Cubra a tigela com filme plástico e deixe-a num local aquecido por 30 minutos para ativar o fermento. Próximo ao fim desse tempo, preaqueça o forno a 200°C.
4. Junte o bicarbonato de sódio e o cremor de tártaro à mistura de farinhas reservada e peneire-a sobre a massa levedada. Misture tudo delicadamente. A massa deve parecer espumante. Transfira-a para uma forma de pão antiaderente, bem untada, com capacidade para 900 g.
5. Asse por 25 a 30 minutos ou até ficar firme, crocante e dourado. Desenforme-o sobre uma grade metálica para esfriar. Este pão se conserva por até 2 dias e é muito gostoso torrado.