



## PancarrÃ² fragrante

**Portata:** Pane

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 6 persone:**

- 450 mix per pane Nutrifree
- 50 farina di riso Nutrifree
- 300 acqua a temperatura ambiente
- 100 latte
- 22 lievito di birra fresco
- 3 olio extravergine di oliva
- 50 strutto
- q.b. farina di riso\*
- q.b. farina di mais\*
- 8 sale fino

### **Preparazione:**

Disponete a fontana il mix per pane e la farina di riso in una ciotola e mescolate brevemente con le mani.

Sciogliete il lievito di birra fresco con l'acqua e il latte in una seconda ciotola, aiutandovi con le mani o con una forchetta, e unitelo alle farine. Amalgamate il tutto molto lentamente, strizzando l'impasto con una mano.

Unite a filo 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, lo strutto e il sale, quindi iniziate a lavorare il composto, anche aiutandovi con una spatola.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro: spolverizzatelo con della farina di riso, impastando energicamente con le mani per qualche minuto. Rendetelo omogeneo.

Formate una palla ben liscia e lasciatela riposare per 30 minuti. Questo passaggio si chiama "puntatura", e serve per far amalgamare tutti gli ingredienti e dar modo al lievito di attivarsi. Fate lievitare il composto per un'altra ora a temperatura ambiente, o fino a quando l'impasto del pancarrÃ² avrÃ² raddoppiato il proprio volume.

Aiutandovi con le farine di riso e di mais in parti uguali, formate un filone, riponetelo in uno stampo da pane in cassetta unto con l'olio restante, chiudete con il coperchio e fate lievitare per 1 ora.

Mettete in forno giÃ  caldo a 200 °C e fate cuocere per 1 ora. Sformate il pane dallo stampo e fatelo asciugare su una griglia per circa 30 minuti prima di servire.

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**