
RECETAS SIN GLUTEN

TALLER DE COCINA, ALBACETE 2014

TORTAS DE MANTECA

INGREDIENTES: (salen 10 unidades).

HARINA PANIFICABLE BEIKER	1150 GRAMOS
AZÚCAR	300 GRAMOS
ANÍS	1 DCL
MANTECA DE CERDO	200 GRAMOS
HUEVOS	4 UNIDADES
IMPULSOR (GASEOSA)	1 SOBRE Y MEDIO
RALLADURA DE LIMÓN Y NARANJA	
HUEVO PARA PINTAR Y AZÚCAR PARA ESPOLVOREAR	

ELABORACIÓN:

1º Ablandar la manteca de cerdo y añadir en un bol el azúcar, el anís y a continuación, los huevos. Remover hasta conseguir una gacha.

2º Seguidamente, añadir y mezclar el harina panificable beiker, el impulsor y las ralladuras de cítricos, hasta obtener una masa homogénea pero un poco blanda.

3º Formar las tortas de manteca con la mano, pintar de huevo y espolvorear abundante azúcar por encima, meter en el horno previamente calentado a 165°C.

MONAS DE PASCUA

(salen 12 unidades)

HUEVOS	4 UNIDADES
AZÚCAR	225 GRS
LECHE	1,6 DCL
ACEITE	1,6 DCL
AGUA TEMPLADA	2 DCL
LEVADURA PRENSADA	70 GRS
SAL	20 GRS
HARINA SHÄR MIX B	1 KG
HUEVOS	8 UNIDADES
RALLADURA DE 2 NARANJAS.	

ELABORACIÓN:

1º Hacer la masa madre, mezclando el agua tibia con toda la levadura, un poco de azúcar y un poco del preparado Schär Mix b. Dejar fermentar unos 30 minutos, hasta que suba de volumen 3 ó 4 veces.

2º En un bol añadir los demás ingredientes y amasar, dejando la masa a medio amasar hasta conseguir una masa tierna (blanda, pegajosa).

3º Mezclar las dos masas y amasar hasta conseguir que se quede homogénea.

4º Formar las bollos (monas) colocar un huevo y meter a fermentar hasta que alcancen el triple de su volumen.

5º Meter en el horno hasta que estén dorados.

GRISSINES SALADOS

INGREDIENTES: (Salen 100 unidades).

AGUA	3 DCL
CLARA DE HUEVO	2 UNIDADES
HARINA PROCELI	650 GRAMOS
SAL	1 PIZCA
ACEITE DE OLIVA	5 CUCHARADITAS
LEVADURA FRESCA	30 GRAMOS
YEMA DE HUEVO	1
PIPAS SALADAS PELADAS	50 GRAMOS

ELABORACIÓN:

1º Amasar bien todos los ingredientes. La masa que se obtiene, se corta en porciones pequeñas, a las cuales se les dará forma de barritas de unos diez centímetros de largo.

3º Colocar las barritas sobre una plancha de horno y proceder a pintarlas con yema de huevo batida. Echar por encima las pipas.

4º Hornear aproximadamente 15 minutos a 160º C.

BOLLOS DE MOSTO**INGREDIENTES:**

MANTEQUILLA	150 GR
AZÚCAR	300 GR
MOSTO DE VINO TINTO	7 DCL
LEVADURA FRESCA	65 GR
HARINA DE SCHÄR MIX B	1300 GR
HUEVOS	5 HUEVOS
HUEVO PARA PINTAR	1 UNIDAD
RALLADURA DE LIMÓN Y NARANJA	

ELABORACIÓN:

- 1º Hacer una masa madre con toda la cantidad de levadura, un poco de harina y un poco de mosto, meter a fermentar hasta que alcance el triple de su volumen.
- 2º Empomar la mantequilla y mezclar con el resto de los ingredientes, (dejar a medio amasar).
- 3º Cuando esté a medio amasar y la masa madre haya fermentado, mezclar las dos masas y amasar conjuntamente hasta conseguir una masa homogénea.
- 4º Formar los bollos de mosto y meter a fermentar a 38 ° C.
- 5º Cuando hayan alcanzado el triple de su volumen, pintar con huevo y espolvorear azúcar por encima, meter en el horno previamente calentado a 175° C (mejor calor por la parte de abajo).
- 6º Sacar cuando estén dorados y hechos por dentro amasar bien todos los ingredientes.

GALLETAS DE CHOCOLATE

(salen 70 unidades)

INGREDIENTES:

MANTEQUILLA	150 GRAMOS
AZÚCAR GLASS	150 GRAMOS
AZÚCAR MORENO	150 GRAMOS
HUEVO	6 UNIDADES
HARINA DE REPOSTERÍA SHĀR MIX C	600 GRS
CHOCOLATE NEGRO	250 GRS
IMPULSOR (GASEOSA)	1 SOBRE
SAL	1 PIZCA
CANELA EN POLVO	
RALLADURA DE LIMÓN	

ELABORACIÓN:

- 1º En un bol mezclar la mantequilla, que habremos batido hasta lograr una textura de pomada, junto con el azúcar molido y el azúcar moreno hasta conseguir una masa uniforme. Añadir el chocolate, que habremos triturado previamente, y batimos hasta que esté todo bien mezclado.
- 2º A continuación, incorporar el huevo batido, la harina, la levadura y la sal, y mezclar todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea. Estirar la masa entre dos láminas de film transparente o papel vegetal y cortar las galletas con un cortapastas. También se pueden hacer pequeñas bolas y aplanar con las manos para darles forma de galletas.
- 3º Colocar las galletas sobre una placa de horno cubierta de papel de horno antiadherente. Hornear a 180° C de 10 a 15 minutos.

GAZPACHOS MANCHEGOS SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

500 GR DE TORTA DE GAZPACHOS SIN GLUTEN:

250 GRAMOS DE HARINA PANIFICABLE BEIKER.

125 GRAMOS DE AGUA.

UNA PIZCA DE SAL.

1/2KG DE CONEJO

1/2KG DE POLLO

1/4KG DE TOMATES

1/2KG DE PIMIENTOS ROJOS

1 CABEZA DE AJOS

¼ DCL DE ACEITE.

AGUA.

TOMILLO Y ROMERO.

PIMENTÓN.

SAL Y PIMIENTA.

ELABORACIÓN DE LA TORTA DE GAZPACHO SIN GLUTEN:

Hacer una masa con todos los ingredientes de la torta y amasar. Estiramos con el rodillo, para dar unos 4 mm. de grosor a la torta. Tostar en la sartén la masa. Finalmente se parten, para añadir al caldo de los gazpachos.

PREELABORACIÓN:

El conejo y el pollo se arregla y se trocea en trozos de bocado. El pimiento se corta en paisana un poco grande y los tomates se escaldan, se les quita la piel, las pepitas y se corta en paisana. Trocear las tortas de gazpacho.

ELABORACIÓN:

1º. En una paellera se fríen los trozos de conejo y pollo previamente salpimentados.

2º. Una vez que la carne empieza a dorarse, se agrega el pimiento, la cabeza de ajos y el tomate, dejando sofreír todo.

3º. Ya todo sofrito, se agrega el agua y se deja cocer todo a fuego suave.

4º. Una vez cocido todo y reducido un poco el agua, añadimos los trozos de torta de gazpacho y los deja cocer hasta que estos estén cocidos. Por último, se prueba para rectificar de sal.