



## Pão sem glúten Dia de São Jorge: Resumo da Receita e Celebração

Este resumo reúne os destaques do artigo, guiando você na criação de um pão sem glúten perfeito para o Dia de São Jorge (23 de abril). Inspirado na coragem do santo, o pão une sabor, inclusão e tradição, resolvendo o desafio de celebrar com uma receita acessível.

Destaques:

- **Contexto Cultural:** São Jorge, símbolo de superação, inspira um pão que reflete sua força, celebrado com festas vibrantes no Brasil.
- **Problema Resolvido:** Receita inclusiva permite que todos participem da mesa de São Jorge, com textura macia e sabor marcante.
- **Ingredientes:** 8 itens mágicos (ex.: batata, levain, farinha de arroz) garantem um pão artesanal e fácil de fazer.
- **Receita Simples:** Passos claros, como fermentar por 8-10 horas e assar a 200°C, criam um pão dourado.
- **Dicas de Servir:** Acompanhe com azeite e manjericão, decore com flores vermelhas para honrar o santo.
- **Chamada para Ação:** Asse, compartilhe sua criação com #PãoSemGlútenSãoJorge e comente sua experiência.

Transforme sua celebração com um pão que  
une todos à mesa!

