

Resumo: 5 Motivos para Assar Pão Sem Glúten na Panela

Assar pão sem glúten na panela é a solução ideal para superar desafios como texturas densas, crostas sem graça e fermentação instável. Este método usa uma panela de ferro ou cerâmica com tampa para criar um ambiente de vapor, entregando pães com crosta crocante e miolo fofinho. Confira os pontos principais:

- **Crosta crocante:** O vapor da panela forma uma casca dourada. Pré-aqueça a 230°C por 30 minutos.
- **Textura leve:** A umidade mantém a massa hidratada, ideal para farinhas como aveia certificada (75-80% hidratação).
- **Fermentação estável:** A panela regula temperatura, facilitando o levain. Faça cortes na massa para expansão.
- **Acessibilidade:** Use uma panela de 4-6 litros, sem necessidade de equipamentos caros.
- **Consistência:** Iniciantes conseguem resultados previsíveis com papel manteiga e uma receita simples.



Experimente assar pão sem glúten na panela e transforme sua fermentação natural! Baixe este resumo e comece hoje.