



INGREDIENTES:

- 350 gramos de leche.
- 40 gramos de levadura fresca de panadería
- una pizca de sal.
- 30 gramos de azúcar.
- 50 gramos de aceite de girasol.
- 1 huevo.
- 500 gramos de harina sin gluten panificable
- 1 huevo para barnizar.
- 20 gramos de semillas de sésamo (ajonjolí) o Lino, para decorar

ELABORACIÓN:

1. Verter la leche, el azúcar, la levadura y el aceite en el vaso del Thermomix y **programar 1 minuto, temperatura 37 grados, velocidad 2.**
2. Añadir el huevo, la harina y la sal, y **mezclar unos segundos en velocidad 2.**
3. **Mezclar 15 segundos en velocidad 6 y programar 3 minutos a velocidad espiga.**

4. Abrigar el vaso y deja reposar una hora. Sacar la masa del vaso y amasar un poco, para sacar el aire.

5. Dividir la masa en 2 mitades y **amasar cada una por separado más o menos 1 minuto y 1/2**.
De este modo queda liso y esponjoso.

6. Juntar toda la masa en un bol y forma los panecillos. Poner un cuenco con agua al lado para ir mojándonos las manos para formar los panes. Es una masa muy pegajosa, pero es así, mojándose con agua podremos dar formas a los panecitos, o con las manos untadas en aceite.

7. Pintar la superficie con huevo, y decorar si te apetece con semillas de sésamo (ajonjolí) o lino, e introducir en el horno precalentado a 180 grados y hornear de 15 á 20 minutos (El tiempo de cocción como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno)

Muy Ricos!