

Senza glutine

Farina senza glutine: consigli

Ti consigliamo i mix **Aldo Bongiovanni** che sono studiati da noi e molto ben bilanciati, li trovi [qui](#) oppure qualunque farine senza glutine che trovi [qui](#) In genere i preparati sono già perfettamente bilanciati (disponibili in varie destinazioni mentre le farine senza glutine costituite da un solo ingrediente (riso, mais, grano saraceno...) puoi usarle purchè utilizzi un addensante (0.5% guar, 0.5% xhantano o 5% psyllium) o, ancora se panificate adottando questo metodo: <http://www.tibiona.it/files/pane-saraceno100x100.pdf>

ID univoco: #1018

Autore: : Tibiona staff

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00