

# Cómo hacer pan de arroz sin horno y casero

13/03/2024



¿Te gustaría disfrutar de un pan casero y delicioso sin necesidad de utilizar el horno? Te presentamos el Pan de Arroz Sin Horno, una opción maravillosa para quienes desean hornear pan de manera fácil y sin complicaciones.

Con esta receta, podrás crear un pan suave y esponjoso utilizando ingredientes simples, y lo mejor de todo es que no requiere horneado. Solo necesitas unos pocos pasos y un poco de tiempo de refrigeración para disfrutar de un pan delicioso que combina perfectamente con diferentes platillos.

El Pan de Arroz Sin Horno es ideal para acompañar tus comidas o para preparar deliciosos sándwiches. ¡Anímate a probar esta receta y sorprende a tus seres queridos con un pan casero sin usar el horno!

## **Ingredientes:**

- 200gr de arroz en polvo

- 230ml de leche tibia
- 4gr de levadura seca instantánea
- 20gr de azúcar
- 10gr de aceite de oliva o de girasol
- 3gr de sal

### **Preparación:**

1. Disolver la levadura y el azúcar en un bol. Cubrir la harina de arroz con sal. Mezclar todos los ingredientes
2. Como cada harina de arroz tiene un contenido de humedad diferente, añadir la leche poco a poco mientras se mezcla.
3. A continuación, añadir el aceite de oliva. Remover hasta que esté bien integrado.
4. Deja fermentar la masa en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen.
5. La mezcla tendrá muchas burbujas, remuévelas para eliminar el gas.
6. Coloca una sartén de 20 cm a fuego medio y caliéntala unos segundos.
7. Unta la sartén con aceite de cocina. Vierte la masa y golpea la sartén para distribuirla por toda la superficie.
8. A continuación, coloca una tapa de papel de aluminio sobre la sartén y deja que fermente de nuevo durante 20-30 minutos.
9. Vuelva a colocar la tapa y encienda a fuego lento.
10. Deje cocer durante 10-13 minutos. Si la parte superior del pan está endurecida, volcar el pan en un plato y devolverlo a la sartén.
11. Cocina la parte de atrás a fuego lento durante 5 ó 6 minutos. Y ¡listo!



Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)