

Pain sans gluten

Recette pour pain ménager



Ingrédients :

- 250 g de Mix Tranches de Vie
- 1 sachet de levure de boulangerie sèche (à réhydrater) ou 1 cube de levure fraîche (15/20 g)
- 200 ml d'eau tiède (30°C)

Recette :

- Peser le Mix Tranches de Vie avec la levure.
- Ajouter l'eau tiède.
- Mélanger de façon à obtenir une pâte bien homogène et onctueuse.
- Répartir dans 2 moules à cake beurrés.
- Laisser fermenter 2 heures à température ambiante, en couvrant le moule, la pâte doit doubler de volume.
- Cuire au four : 15 à 20 minutes à 180°C.

Astuce : les pains sans gluten peuvent se congeler pour être consommés frais quand vous le souhaitez.



AFDIAG
www.afdiag.fr

Ce produit est sous licence auprès de
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten
15, rue Hauteville 75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22

Pain (ménager)