

Pizza ou quiche

À accommoder selon les goûts



Ingrédients :

- 250 g de Mix Tranches de Vie
- 1 sachet de levure sèche (à réhydrater) ou 1 cube de levure fraîche
- 200 ml d'eau tiède
- Prévoir les ingrédients pour la garniture choisie

Recette :

- Réhydrater la levure sèche dans un peu d'eau tiède
- Mélanger le mix, la levure et l'eau petit à petit de façon à obtenir une pâte très homogène
- Graisser un moule à tarte, verser la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ
- Laisser fermenter à température ambiante, la pâte doit doubler de volume.
- Précuisson : 10 minutes à 230°C dans un four préalablement chauffé
- Garnir la pâte avec les ingrédients souhaités
- Finir de cuire : 15 minutes à 230°C dans le four chaud



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