



 SANS GLUTEN

PAIN

INGRÉDIENTS

1 kg de farine sans gluten
40 g de levure fraîche
700 ml d'eau froide

RECETTE

- Versez tous les ingrédients dans la cuve d'un pétrin.
Pétrissez-les pendant 7 minutes.
- Couvrez la pâte et laissez-la lever 60 minutes à température ambiante.
- Optez pour le temps et la température de cuisson d'un pain ordinaire.
- Faites cuire le pain dans un four à vapeur ou humectez-le avant de l'enfourner.