



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

AUTRE

Pain sans gluten



Préparation de la recette :

Étape 1

Mélanger tous les ingrédients.

Étape 2

Placer la pâte obtenue dans un moule de type cake, huilé et fariné, ou foncé avec du papier sulfurisé.

Étape 3

Laisser reposer 2 h.

Étape 4

Cuire une heure à 180°C.

Durée total réalisation : 2 h 11 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : 2 h mn
- Temps cuisson : 1 h mn

Ingrédients (pour pain de 500 g) :

- 350 g de farine de riz complet
- 150 g de farine de sarrasin
- 25 g de levain de quinoa
- 13 g de gomme guar
- 50 cL d'eau tiède
- facultatif: 1 cs d'huile d'olive
- facultatif: des graines type lin, tournesol, pavot...