

PAIN SANS GLUTEN



PREPARATION SANS GLUTEN POUR PAIN

MODE D'EMPLOI:

1. Mettre dans un bol 60cl d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol et 2 g de levure sèche.
2. Ajouter 100gr de la Mélange et pétrir pour 9 min.
3. Laisser reposer pour au moins 50 min. et pétrir à nouveau pendant 2 min.
4. Faire des boules et former des pièces.
5. Après la fermentation pour 20 min., donner de petites coupures sur le dessus du pain au levain et pulvériser beaucoup d'eau avant la cuisson.
6. Faire cuire à la vapeur pendant 18 min. a 220C.