

PAIN DE MIE SANS GLUTEN



PREPARATION SANS GLUTEN DE PAIN DE MIE

MODE D'EMPLOI :

1. 100 g de la mélange (Mix), 45 g d'eau, 2 blancs d'œufs, 6 g d'huile de tournesol, 4 grammes de levure de boulanger et 2 g de sucre.
2. Mettre dans un bol les blancs d'œufs, l'huile et le sucre, battre fortement avec tiges/baguettes pendant 5 min.
3. Ajoutez le mix (le mélange), l'eau et la levure, battement fortement pendant 3 min.
4. Laisser fermenter pendant au moins 40 min. et battre doucement pendant 2 min.
5. Nous remplissons la moitié de moule et nous cuisons a 190° environ 30 min.
6. Si nous le voulons ronde nous devons couvrir le moule.