

## **PAIN SANS GLUTEN**

### **INGRÉDIENTS**

- Pour 1 pain de 700g
- 410g d'eau à 40°
- 280g de farine de riz
- 100g de farine de maïs
- 1cc de sucre roux
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 cc de gomme de guar
- 1 cc de fécule de pomme de terre
- 2 cc de levure
- 1 pincée de sel - facultatif

### **PRÉPARATION**

- Mettre la levure dans un verre avec de l'eau à 40°, mélanger pendant 10mn
- Ajoutez :
  - Farine de riz
  - Farine de maïs
  - Sucre
  - Huile d'olive
  - Gomme de guar
  - Fécule de pomme de terre
- Malaxer 10mn
- Ajouter le sel
- Malaxer 1mn
- Verser dans un moule en silicone
- Laisser reposer  $\frac{3}{4}$  d'heure à 2 heures à température ambiante
- Enfourner dans un four préchauffé à 200° pour 1h + pour une croûte bien dorée