

STEA® COMPLET RIZ BRUN PREPARATION SANS GLUTEN

Conditions de mise en œuvre :

Dès la première utilisation, vérifier que la languette de sécurité est en place. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique.

Bien refermer le seau après usage.

*Produit contrôlé par un laboratoire accrédité COFRAC

Ingrédients :

Amidon de pomme de terre – Farine de riz Germe et son de riz stabilisé – Sucre – Sel – Épaississant : Gomme de guar – Huile végétale non hydrogénée – Émulsifiant : Mono et diglycéride d'acide gras – Sirop de glucose de pomme de terre – Caseïnes – Agent de texture : Triphosphate pentasodique, Phosphate tricalcique.

AUTRES PRODUITS DE LA GAMME

STEA® Nature

STEA® Graines



MILLBÄKER SAS TORCY-LE-PETIT



1129061

Aliment sans gluten*, farine, 3000 g

POIDS NET
3 KG

STEA® COMPLET RIZ BRUN

PREPARATION SANS GLUTEN*

Spécial Pain

Stea®

Le goût en plus



RICHE EN FIBRES**



PAIN STEA® COMPLET RIZ BRUN

Ingrédients : 500 g de mixe STEA® Complet Riz Brun, 375 à 400 g (375 à 400 ml) d'eau tiède (30°C environ), 15 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche de boulanger, matières grasses pour beurrer le moule.

Ajouter la levure au 500 g de mixe STEA® Complet Riz Brun puis incorporer l'eau. Bien mélanger au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à remplir au ¾ environ.

Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante.

Votre pâte doit maintenant remplir le moule.

Enfourner et cuire 20 min à 220° C.

Démouler immédiatement le pain à la sortie du four sur une grille et laisser refroidir.

PAIN STEA® COMPLET RICHE EN FIBRES**

Analyse nutritionnelle pour 100 g de pain STEA® complet

Valeur énergétique	913 kJ / 216 kcal
Protéines	7,14 g
Glucides	39,82 g
Lipides	7,97 g
Dont acides gras mono-insaturés	3,47 g
Dont acides gras polyinsaturés	2,41 g
Dont acides gras essentiels	2,41 g
Fibres alimentaires**	10,5 g
Sodium	816 mg

Pour une mise en œuvre de votre pain,
contacter notre centre technique :

+33 (0)3 25 37 13 82

**Permet l'allégation «riche en fibres» dès lors que seule la préparation STEA® Complet riz brun a servi à l'élaboration du pain.

www.stea-sans-gluten.com