



PAIN

Cuisson :
20 minutes

Ingrédients :

- Préparation sans gluten STEA® Nature : 500 g
- Eau tiède (30°) : 375 à 400 g (375 à 400 ml)
- Levure fraîche : 15 g ou 5 g de levure sèche de boulanger
- Une cuillère à soupe d'huile : 8 g
- Matière grasse pour beurrer le moule

Ajouter la levure au 500 g de mixe STEA® Nature puis incorporer l'eau et une cuillère à soupe d'huile. 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 le remplir au $\frac{3}{4}$ 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.

Vous procéderez de même avec les mixes STEA® complet riz brun et STEA® graines.