

Stéa

Le goût en plus

Complet Riz Brun

SANS GLUTEN

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

**PAIN STÉA COMPLET
SOURCE DE FIBRES***



Mix pour Pain Complet Riz Brun

Préparation prête à l'emploi
pour pain complet sans gluten,
sans palme et sans lactose.

le Goût en plus

Mie gourmande couleur caramel.
Déliçats saveurs de noisette.
Saveurs subtilement sucrées du riz brun.

Les Avantages

- Pain source de fibres*
- Mix rapide et facile d'utilisation
- Recettes et astuces à découvrir sur www.stea-sans-gluten.com
- Supports d'aide à la vente disponibles sur demande

Composition nutritionnelle

pour 100 g de Pain Stéa® Complet Riz Brun

Energie	227 kcal (958 kJ)
Graisses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,86 g
Glucides	40,1 g
dont sucres totaux	1,6 g
Fibres	5,0 g
Protéines	3,7 g
Sel	1,09 g

Valeurs calculées à partir d'analyses effectuées par un laboratoire externe.
* Sous condition du respect de la mise en oeuvre préconisée pour ce produit.



AFDIAG
www.afdiag.fr

Produit sous licence auprès de
**l'Association Française
Des Intolérants au Gluten**

15, rue d'Hauteville
75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22
Il est régulièrement contrôlé
et convient aux cœliaques.

Stéa

Le goût en plus

Complet Riz Brun SANS GLUTEN

Pour tout renseignement

Les Recettes

RECETTE PAIN STÉA® COMPLET RIZ BRUN À LA MAIN OU AU BATTEUR

INGRÉDIENTS



500 g de Mix
Stéa® Complet Riz Brun



375 à 400 ml d'eau tiède
(30°C environ)



15 g de levure fraîche
ou 5 g de levure sèche de
boulangier



1 cuillère à soupe d'huile
(8 g environ)



matière grasse
pour beurrer le moule

1. Ajouter la levure aux 500 g de mix Stéa® Complet Riz Brun puis incorporer l'eau et une cuillère à soupe d'huile.
2. Bien mélanger au batteur ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à remplir le moule aux 3/4 environ. Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante. La pâte doit maintenant remplir le moule.
4. Enfourner et cuire 20 min à 220°C.
5. Démouler immédiatement le pain à la sortie du four sur une grille et laisser refroidir.

RECETTE PAIN STÉA® COMPLET RIZ BRUN EN MACHINE À PAIN

INGRÉDIENTS



500 g de Mix
Stéa® Complet Riz Brun



400 ml d'eau tiède
(30°C environ)



1 cuillère à soupe d'huile
(8 g environ)



1 sachet de levure
sèche de boulangier

1. Verser les ingrédients dans le bol de votre machine à pain en respectant l'ordre suivant :
 - Eau tiède
 - Huile
 - Mix Stéa® Complet Riz Brun
 - Levure sèche de boulangier
2. Sélectionner le programme « Sans Gluten » de votre machine à pain.

CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

Dès la première utilisation vérifier que l'emballage est intègre. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique. Bien refermer le seau / sac après usage.

MODALITÉS DE REMBOURSEMENT

La gamme Stéa® est partiellement remboursable dans le cadre d'une maladie coéliquie reconnue par l'Assurance maladie. Classification LPPR : aliment sans gluten, farine. Format 1 kg : 1192220

LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® COMPLET RIZ BRUN

Amidon de pomme de terre - Farine de riz - Son de riz stabilisé - Sucre - Sel - Germe de riz stabilisé - Épaississant : Gomme guar - Emulsifiant : Mono et di-glycérides d'acide gras.

CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg / Carton de 6 X 1 kg

DÉCOUVREZ LES AUTRES RÉFÉRENCES DE LA GAMME STÉA® SANS GLUTEN



Graines
Mix spécial Pain aux Graines



Baguette
Mix spécial Baguette et petits pains



Nature
Mix spécial Pain et Pâtisserie

