

Stéa

Le goût en plus

Graines SANS GLUTEN



**PAIN STÉA® GRAINES
RICHE EN FIBRES***

Mix pour Pain aux Graines

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

le Goût en plus

Mie gourmande aux 5 graines croquantes de
tournesol, lin, millet, sésame et quinoa.

Les Avantages

- Pain riche en 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® Graines

Energie	232 kcal (974 kJ)
Graisses	6,6 g
Glucides	34,1 g
Fibres	9,0 g
Protéines	4,5 g
Sel	1,2 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.

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

Stéa

Le goût en plus

Graines SANS GLUTEN

Les Recettes

Pour tout renseignement

RECETTE PAIN STÉA® GRAINES À LA MAIN OU AU BATTEUR

INGRÉDIENTS



500 g de Mix
Stéa® Graines



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



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



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® Graines 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® GRAINES EN MACHINE À PAIN

INGRÉDIENTS



500 g de Mix
Stéa® Graines



400 ml d'eau tiède
(30°C environ)



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



1 sachet de levure
sèche de boulanger

1. Verser les ingrédients dans le bol de votre machine à pain en respectant l'ordre suivant :
 - Eau tiède
 - Huile
 - Mix Stéa® Graines
 - Levure sèche de boulanger
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 coeliaque reconnue par l'Assurance maladie.

Classification LPPR : aliment sans gluten, farine.
Format 1 kg : 1192220

LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® GRAINES

Amidon de pomme de terre - Farine de riz - Graines de tournesol - Son de riz stabilisé - Graines de lin jaune - Sucre - Graines de millet - **Graines de sésame** - Sel - Epaississant : Gomme guar - Graines de quinoa - 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



Complet Riz Brun
Mix spécial Pain Complet au riz brun



Baguette
Mix spécial Baguette et petits pains



Nature
Mix spécial Pain et Pâtisserie

