

## AUTRE

# Pain sans gluten

---



### Durée total réalisation : 13 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : 2 h mn
- Temps cuisson : 1 h mn

### Ingrédients (pour pain de 500 g) :

- 350 g de farine de riz complet
- 150 g de farine de sarrasin
- 25 g de levain de quinoa
- 13 g de gomme guar
- 50 cL d'eau tiède
- facultatif: 1 cs d'huile d'olive
- facultatif: des graines type lin, tournesol, pavot...

### Préparation de la recette :

#### Étape 1

Mélanger tous les ingrédients.

#### Étape 2

Placer la pâte obtenue dans un moule de type cake, huilé et fariné, ou foncé avec du papier sulfurisé.

#### Étape 3

Laisser reposer 2 h.

#### Étape 4

Cuire une heure à 180°C.