

Pain à la farine de riz et châtaigne



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 1 h

Un pain délicieux, sans gluten, dans lequel la farine de châtaigne peut être remplacée par celle de sarrasin ou de teff.

Ingrédients

- 320 g de farine de riz - par exemple bjorg
- 130 g de farine de châtaigne
- 50 g de féculé de pomme de terre - ou féculé d'arrow-root
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée - 9 g
- 4 g de sel aux herbes
- 250 ml de crème de soja cuisine bio - par exemple bjorg
- 225 ml d'eau
- huile d'olive

Préparation

- 1 Placez les farines et la féculé dans un récipient avec la levure, le sel et mélangez. Ajoutez la crème de soja tout en remuant et l'eau de manière à obtenir une boule de pâte.
- 2 Pétrissez pendant 5 minutes et placez la pâte dans un moule à cake préalablement enduit d'huile d'olive.
- 3 Couvrez avec un film alimentaire et laissez gonfler dans un endroit chaud pendant 1 heure.
- 4 Au bout de ce temps, enfournez votre pain 45 minutes à 1 heure dans un four préchauffé à 180°C (th.6).
- 5 Démoulez votre pain dès la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

