

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com>

## Un pain sans gluten

Voici une recette de pain sans gluten que j'ai mise au point après de nombreux essais de mélanges de farines. Il se conserve sans problème 4 à 5 jours et ne nécessite pas d'avoir une machine à pain, juste un robot pâtissier si on ne veut pas pétrir à la main.



### Ingrédients pour un pain de 800 grammes environ :

*200 grammes de farine de riz (je prends la blanche, on peut aussi prendre la complète)*

*100 grammes de farine de maïs*

*100 grammes de farine de millet jaune*

*100 grammes de farine de sarrasin*

*25 grammes de levure sans gluten ( lev'quinoa ou lev'sarrasin en vente dans les épiceries bio)*

*15 grammes de Mix-Gom (donne de l'élasticité, également en vente dans les épiceries bio)*

*3 cuillères à café de sel fin*

*1 cuillère à soupe d'huile d'olive*

*550 ml d'eau tiède*

Mettre le tout dans le bol du robot pâtissier équipé du crochet à pétrir, faire tourner à petite vitesse pendant 10 minutes environ.

Placer dans un moule à cake huilé et mettre à lever 2 heures. Pour éviter tout courant d'air, je mets à lever dans mon four préchauffé à minima (30 degrés environ).

Faire cuire au four à 180 degrés. La durée dépend un peu du four : 50 minutes dans le mien à chaleur tournante.