

BROTGENUSS

Pain de Riz



INGRÉDIENTS (Pour 2 pains)

Pour la Pré-Pâte :

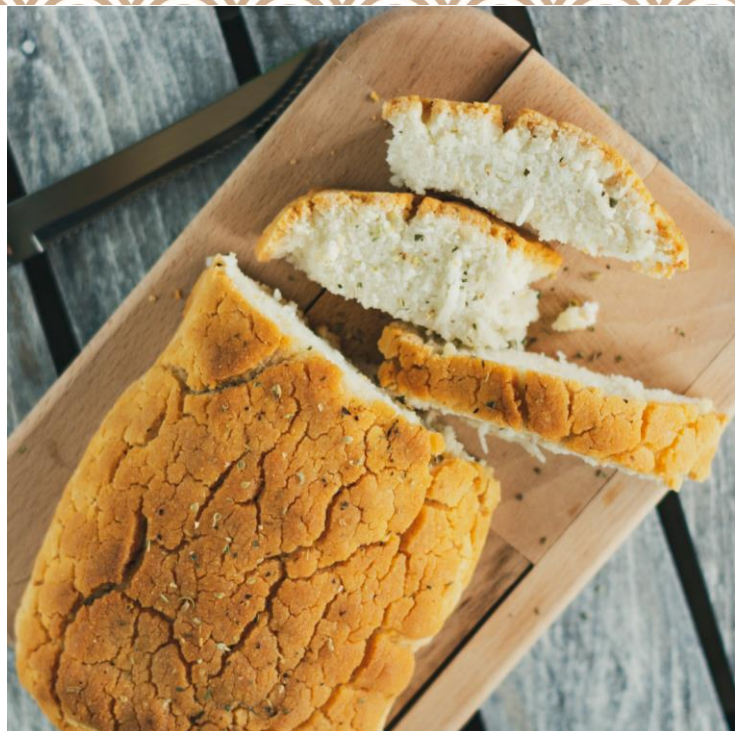
100 g KOMEKO BROTGENUSS

- 10 g Sucre
- 7 g Levure sèche
- 100 g Eau

Pour la Pâte :

400 g KOMEKO BROTGENUSS

- 15 g Sucre
- 10 g Sel
- 25 g Huile végétale
- 290 g Eau



PRÉPARATION

Pré-Pâte :

- Mélanger 100 g de farine **KOMEKO BROTGENUSS**, 10 g de sucre, 7 g de levure sèche et 100 g d'eau froide.
- Laisser reposer 30 minutes à température ambiante (Température de pâte environ 26 °C).

Pâte :

1. Mélanger la pré-pâte avec le reste des ingrédients (la farine **KOMEKO BROTGENUSS**, le sucre, le sel, l'huile et l'eau) jusqu'à obtention d'une pâte élastique. (Température de pâte environ 26 – 28 °C).
2. Recouvrir la pâte et laisser reposer 30 minutes.
3. Partager la pâte en deux, former les pâtons et les déposer dans les moules.
4. Recouvrir la pâte et laisser reposer 1 h.
5. Préchauffer le four à 250 °C Haut/Bas, en y laissant la plaque de cuisson à l'intérieur.
6. Lorsque le four est à température, déposer les moules sur la plaque et verser de l'eau dans la plaque de cuisson. Refermer rapidement le four. (Attention de ne pas se brûler, de la vapeur pouvant se dégager du four lors de l'ouverture)
7. Après 10 minutes, réduire la température à 190 °C et laisser cuire 40 minutes. (Temps total de cuisson : 50 minutes)



Sans Gluten



vegan

www.komeko.de

