

## **Pain sans gluten (à la machine à pain)**

**Author :** Karine

**Categories :** [Pains](#), [Recettes](#)

**Date :** 26 novembre 2010

### **Ingrédients**

- 550ml d'eau tiède
- 25 g de levain sans gluten (sarrasin ou quinoa)
- 200 g farine de riz
- 200 g farine de sarrasin
- 50 g farine de châtaigne
- 50 g arrow-root
- 10 g guar
- 1 ½ cc sel
- 1 cs sucre
- ½ cs huile d'olive
- 1 œuf

### **Recette**

Mettez dans la cuve de votre machine à pain des ingrédients dans l'ordre indiqué : eau tiède + levain + sucre. Mélangez toutes les farines et poudres ensemble dans un saladier avant de les mettre dans la cuve. Ajoutez l'huile et l'œuf.

Il est important de respecter l'ordre dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

Chaque machine à pain est différente, je vous conseille donc d'essayer les différents programmes proposés. Sur ma machine, c'est avec le programme pain rapide (prêt en 1h20) que j'ai obtenu les meilleurs résultats.