

Pain à la farine de châtaigne sans gluten

Pour 6 personnes

2 heures

INGREDIENTS

150 g de farine de châtaigne

200 g de farine de riz

1 sachet de levure sèche de
boulangier sans gluten

18 cl d'eau tiède

1 pincée de sel

PREPARATION

ÉTAPE 1

Tamisez la farine de châtaigne et la farine de blé dans un grand saladier. Ajoutez la levure sèche sans gluten et le sel, puis mélangez. Incorporez ensuite l'eau tiède tout en pétrissant, pétrissez pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène qui ne colle plus contre les bords du saladier.

ÉTAPE 2

Couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez lever la boule de pâte pendant 1h30 dans un endroit à température ambiante. Pendant ce temps, farinez une plaque allant au four.

ÉTAPE 3

Au bout de ce temps, retirez le torchon du saladier, dégazez la pâte et façonnez-la en boule sur la plaque de four. Incisez la boule de pâte avec la pointe d'un couteau, couvrez la plaque de four avec le torchon propre et laissez encore lever la boule de pâte pendant 30 minutes.

ÉTAPE 4

Au bout des 30 minutes, préchauffez le four à 180°C ou sur thermostat 6. Quand le four est bien préchauffé, retirez le torchon propre de la plaque de four et enfournez ce pain à la farine de châtaigne sans gluten dans le four préchauffé. Laissez-le cuire pendant 35 minutes environ ou jusqu'à ce qu'il soit bien levé et doré.

ÉTAPE 5

Sortez le pain à la fin de la cuisson et laissez-le tiédir à température ambiante avant de le savourer.

