

Pain au sarrasin (SGSL)

Ingrédients:

- 3½ tasses d'eau chaude
- ½ tasse d'huile d'olive
- 2 c. à thé de vinaigre de cidre
- ½ tasse de miel
- 6 œufs
- 2½ tasses de farine de légumineuses
- 1 tasse de féculle de tapioca
- 1 tasse de farine de sarrasin
- ½ tasse de farine de millet ou sorgho
- ¼ tasse de farine de noix de coco
- 2 c. à thé de levure
- ½ c. à thé de sel

- 2 c. à table de gomme de xanthane



Instructions:

- Bien mélanger tous les ingrédients sauf la gomme de xanthane. Utilisez la même tasse pour l'huile avant de mesurer le miel – ça évitera que le miel colle trop sur les parois. Ajouter et brasser ensuite avec le xanthane.
- Déposer dans trois moules antiadhésifs graissés. Laisser lever une heure directement dans le four (sans chauffer). Chauffer le four à 350F et cuire pendant 45-55 minutes, laisser refroidir 15 minutes avant de démouler.

Variantes:

- Ajouter : cacao, pépites de chocolat, noix hachées, amandes effilées, raisins secs avec cannelle et muscade, etc.