



THE J.M. SMUCKER Co

Culture de démarrage de levain SherwoodMC faite avec de la farine sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- **Jour 1:**
- 1 c. à thé de sucre
- 2 tasses d'eau chaude
- 1 sachet de levure sèche active
- 2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- **Jour 2:**
- 2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse de sucre

Directions

Step 2:

Dissoudre le sucre dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude dans un grand bol en verre. Ne pas utiliser un bol en métal. Saupoudrer la levure sur l'eau; laisser reposer 10 minutes. Incorporer le reste de l'eau et de la farine. Battre jusqu'à homogénéité. Bien couvrir le bol d'une pellicule de plastique et laisser reposer toute la nuit à la température ambiante.

Step 4:

Ajouter les ingrédients du jour 2 au mélange de Sherwood^{MC} dans le bol. Battre jusqu'à homogénéité. Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique. Réfrigérer.

Step 6:

Remuer jusqu'à homogénéité. Réfrigérer.

Step 8:

Répéter les instructions du jour 3

Step 10:

Répéter les instructions du jour 2.

Step 12:

Bien remuer une fois par jour et réfrigérer.

La culture de démarrage de levain SherwoodMC est maintenant prête à être utilisée. Sa taille devrait être d'au moins 4 tasses (1 L) et devrait avoir la consistance d'une pâte à crêpe mince. Si elle est plus épaisse, lui ajouter de l'eau tiède jusqu'à l'obtention de la consistance voulue avant de l'utiliser dans une recette.

Lorsque le volume de la culture est réduit à 1 tasse (250 ml) OU une fois tous les 10 jours, suivre les étapes du jour 2 et laisser la culture prendre de l'expansion à nouveau.

La culture de levain peut être congelée jusqu'à 3 mois. Avant de l'utiliser, la faire décongeler lentement au réfrigérateur pendant 24 heures. Suivre les étapes du jour 2 et la laisser reposer à la température ambiante toute la nuit avant de

l'utiliser.

Images

