



Gluten Free Pie Crust Croûte de tarte sans gluten

Ingredients: Rice Flour, Potato Starch, Tapioca Flour, Sugar, Rice Bran, Sea Salt, Xanthan Gum.

Ingrediénts : farine de riz, fécule de pomme de terre, farine de tapioca, sucre, son de riz, sel de mer, gomme de xanthane.

What you Need:

Gluten Free Pie Crust Mix / Mélange pour croûte à tarte sans gluten	1 lb / 453 g (Two 9-inch or five 6- inch crusts) / (Deux croûtes de 23 cm ou cinq de 15 cm)	5 lbs / 2,27 kg (Ten 9-inch or twenty-five 6-inch crusts) / (Dix croûtes de 23 cm ou vingt-cinq de 15 cm)	10 lbs / 4,54 kg (Twenty 9-inch or fifty 6-inch crusts) / (Vingt croûtes de 23 cm ou cinquante de 15 cm)
Butter / Buerre	12 Tbsp / 180 ml	3-3/4 cups / 850 g	7-1/2 cups / 1,7 kg
Shortening	8 Tbsp / 120 ml	2-1/2 cups / 496 g	5 cups / 993 g
Ice Water / Eau glacée	6 Tbsp / 90 ml	1-3/4 – 2-1/2 cups / 450-600 ml	3-3/4 - 5 cups / 900- 1200 ml

DIRECTIONS: Place mix in a bowl or a food processor fitted with a steel blade. Cut in cold, cubed butter and shortening using a pastry blender or give the food processor ten to fifteen 1-second pulses, until the dough is crumbly and the butter and shortening are the size of large peas. Add ice water gradually and mix until the dough sticks together, adding additional water as needed. Divide dough into 14-15 oz. portions and flatten into disks. Wrap tightly in plastic wrap and refrigerate for at least 1 hour.

Remove dough from the refrigerator and let sit at room temperature until malleable. Meanwhile, preheat a convection oven to 400°F (conventional to 425°F). Roll chilled dough into a 12-inch circle

BOB'S RED MILL NATURAL FOODS, INC.

Manufacturers of

Natural Stone Ground Whole Grain Flours • Cereals • Meals • Bulk Grains • Seeds • Beans
13521 SE Pheasant Ct. • Milwaukie, OR 97222 • (503) 654-3215 • FAX: (503) 653-1339 • www.bobsredmill.com



between two pieces of heavy-duty plastic wrap. Remove top layer of plastic wrap; invert and center dough over a 9-inch nonstick pie pan. Press crust into place, then remove remaining plastic wrap.

For Single Crust Pies: Add filling to pie shell. Trim edges and flute. Freeze for 15 minutes. Bake in a convection oven at 400°F for 15 minutes on the bottom oven rack. Continue with your recipe's directions or reduce temperature to 325°F and bake another 15-20 minutes, until baked through.

For Double Crust Pies: Add filling to bottom crust. Roll second crust as instructed above. Remove top layer of plastic; invert and center dough over filled crust. Remove remaining plastic wrap. Trim and press edges together and flute; freeze for 15 minutes. Brush with milk or egg and sprinkle with sugar (optional) and score decoratively with a knife. Bake in a convection oven at 400°F for 15 minutes on the bottom oven rack. Continue with your recipe's directions or bake at 325°F until nicely browned, about 45 minutes. Cover crust with foil if top edges begin to brown too much. Cool completely on wire rack before slicing.

DIRECTIVES DE CUISSON : mettre le mélange dans un bol ou un robot culinaire avec lame en acier. Avec un coupe-pâte incorporer le beurre froid et le shortening froid en cubes; ou au robot donner de dix à quinze pulsions d'une seconde pour obtenir une pâte friable avec des morceaux de beurre et de shortening de la grosseur de gros pois. Incorporer graduellement l'eau et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit collante; ajouter de l'eau au besoin. Diviser la pâte en portions de 420-450 g (14-15 oz) et les façonner en disques. Les envelopper hermétiquement dans une pellicule plastique et les réfrigérer pour au moins une heure.

Sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit malléable. Entre-temps, préchauffer un four à convection à 204 °C (400 °F), à 215 °C (425 °F) dans un four conventionnel. Rouler la pâte refroidie jusqu'à 30,5 cm (12 po), entre deux pellicules plastiques robustes. Enlever la pellicule du dessus; tourner la pâte à l'envers et la mettre dans une assiette à tarte antiadhésive de 22,7 cm (9 po). Presser la pâte en place, enlever l'autre pellicule.

Pour un fond de tarte simple : ajouter la garniture au fond de tarte. Couper et pincer les bords. Mettre au congélateur pour 15 minutes. Cuire dans un four à convection à 204 °C (400 °F) pour 15 minutes sur la grille du bas. Continuer selon les directives de la recette, ou cuire encore à 163 °C (325 °F) de 15 à 20 minutes, jusqu'à cuisson complète.

BOB'S RED MILL NATURAL FOODS, INC.

Manufacturers of

Natural Stone Ground Whole Grain Flours • Cereals • Meals • Bulk Grains • Seeds • Beans
13521 SE Pheasant Ct. • Milwaukie, OR 97222 • (503) 654-3215 • FAX: (503) 653-1339 • www.bobsredmill.com



Pour une tarte à double abaisse : ajouter la garniture au fond de tarte. Rouler la deuxième abaisse de la même façon. Enlever la pellicule plastique du dessus; tourner la pâte à l'envers et la déposer au centre sur la garniture. Enlever la pellicule plastique qui reste. Couper et pincer les bords; mettre au congélateur 15 minutes. Avec un pinceau garnir le dessus de lait ou d'œuf battu et saupoudrer de sucre (facultatif); décorer le dessus en le piquant au couteau. Mettre au four à convection à 204 °C (400 °F) pour 15 minutes sur la grille du bas. Continuer selon les directives de la recette, ou cuire à 163 °C (325 °F) jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, environ 45 minutes. Couvrir la pâte de papier aluminium si le dessus brunit trop vite. Refroidir complètement sur une grille avant de couper.

BOB'S RED MILL NATURAL FOODS, INC.

Manufacturers of

Natural Stone Ground Whole Grain Flours • Cereals • Meals • Bulk Grains • Seeds • Beans

13521 SE Pheasant Ct. • Milwaukie, OR 97222 • (503) 654-3215 • FAX: (503) 653-1339 • www.bobsredmill.com