

Mrkvový chlieb

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 10 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Budete ešte potrebovať: 400 ml horúcej vody, 50 ml jablčného octu, drevenú varešku a formu na pečenie s dĺžkou cca 20 cm. Obsah balenia nasypete do misky a zalejte s 400 ml horúcej vody. Pridajte jablčný ocot a dôkladne premiešajte vareškou. Po jednej minúte cesto znova dôkladne premiešajte, vložte ho do ľahko vymastenej formy na pečenie a nechajte pri izbovej teplote napučať asi 30 minút. Pečte na strednej úrovni predhriatej rúry 75 minút pri teplote 190°C v režime horúceho vzduchu alebo 90 minút pri 200°C v režime horného a spodného ohrevu. Po upečení opatrne vyberte z formy a nechajte na mriežke cca 4 hodiny úplne vychladnúť.

Ingrediencie

- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Ocot** - 50 g
- **dmBio zmes na mrkvový chlieb 500 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

