

Chlieb s nezameniteľnou vôňou a chrumkavou kôrkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Odložíme si bokom dve PL zmesi Beta a potom premiešame suché prísady. Postupne prilievame vodu tak, aby sme dostali lepkavú, mäkkšiu ale nie tekutú konzistenciu. Ak treba, pridáme ešte vodu. Premiešame varechou a prikryté necháme kysnúť cez noc, resp. 8-12 hodín. Vykysnutú zmes dáme na prac. dosku posypanú 2 PL Beta zmesi, trochu ručne premiesime. Rúru rozohrejeme na 230 stupňov a v nej rozohrievame aj ohňovzdornú nádobu s vekom (napr. misu z jenského skla). Do rozohriatej misy prenesieme nakysnuté cesto (bude neforemné, ale to je v poriadku), zavrieme vekom a pečieme asi 35 minút. Potom veko odokryjeme a pokračujeme v pečení ďalších 15-20 minút.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 550 g
- **Rasca** - 10 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

