

Mini foccacie s olivami a feta syrom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do 200 ml teplého mlieka rozdrobte 1 kocku droždia, zmiešajte s 1 PL kryšt.cukru a nechajte nakysnúť. Do Promox Alfa zmesi pridáme 1 ČL soli, 5 PL olivového oleja zmiešame s kváskom a 100 ml mlieka. Cesto miesime asi 10 minút, necháme vykysnúť. Potom ho na prac.doske posypanej kukuričnou múkou vyformujeme do bochníčkov a necháme ich na plechu s papierom na pečenie podkysnúť. Potrieme ich olivovým olejom, posypeme olivami, feta syrom a krzštálovou soľou a pečieme na 200 stupňoch asi 30 minút do zlatohneda. Najlepšie chutia čerstvo upečené.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Balsýr 200 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 500 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

