

Špaldový koreňový chlieb

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s droždím, soľou a cukrom. Pridáme syr, bylinky, olej a vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka vyvaľkáme na kruh s priemerom asi 20 cm a ostrým nožom rozdelíme na 4 rovnaké diely. Každý diel stočíme do špirály a preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 240°C, teplovzdušná rúra: 220°C. Doba pečenia: asi 10 Minút. Po 10 minútach znížime teplotu a chlieb dopečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia: asi 10 Minút. Chleby necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Philadelphia original 125 g** - 125 g
- **dmBio celozrnná ovsená múka 500 g** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Provencálske bylinky** - 3 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

