

Svetlý chlieb

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Droždie rozpustíme v studenej vode a nalejeme do miešacej nádoby. Navážime múku, soľ a krátko intenzívne vyhnetieme cesto. Pri konci hnetenia pridáme maslo. Necháme 5 minút odpočinúť a potom vytvarujeme bochník na plech na pečenie. Prikryté necháme kysnúť asi 1 hod. Pred pečením povrch bochníka potrieme vodou. Začínáme piecť pri teplote 200 °C, ktorú po 15 min. stiahneme na 180 °C. Pečieme celkovo cca 60 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Olej repkový** - 120 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 70 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

