

Biely bezlepkový chlieb

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Droždie rozmiešame vo vlažnej vode. V mise zmiešame múku a soľ, postupne vmiešame vodu s rozpusteným droždím, pridáme nakoniec olej a spracovávame, kým nevznikne hladké cesto, ktoré sa nelepí na okraje misy. Pomúčime si ruky škrobom alebo trochou zmesi, vypracujeme z cesta guľu – môžeme nechať kysnúť aj v ošatke na kysnutie chleba. Pri izbovej teplote necháme kysnúť asi 1,5 hodiny. Potom si opäť pomúčime ruky, cesto preklopíme a rukou uhladíme do požadovaného tvaru, necháme na plechu ešte kysnúť asi 20 minút na plechu vyloženom papierom na pečenie. Rozpálime rúru na 200 stupňov Celzia. Na spodok rúry vložíme plech s vodou, doprostred plech s chlebom. Po 10 minútach vyvetráme paru, vyberieme plech a pečieme na 180 stupňov asi ešte 25 – 30 minút. Necháme vychladnúť a až potom krájame.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 15 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

