

Kysnuté knedle I.

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Urobíme si kvások s malým množstvom múky, mlieka, soli, cukru a droždia. Necháme vzísť. Do misy si pripravíme preosiatu múku, do nej dolejeme mlieko, dodáme soľ, cukor, olej, pridáme kvások a miešame, kým sa nerobia bublinky. Necháme kysnúť prikryté najmenej 1 hodinu. Urobíme si 2 väčšie šišky, prikryjeme utierkou a necháme ešte 30 minút pracovať. Knedle dáme do vriacej osolenej vody a varíme prikryté 30 minút. Po vybratí do nich pichneme vidličkou, aby vyšla para a potom nakrájame.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 25 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

