

Olivový chlieb

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo väčšej mise zmiešame múku, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ.

Pridáme mlieko, rozmiešané 4 vajcia, olej, horčicu a miešame, až kým nebude cesto hladké.

Potom do cesta vmiešame nastrúhaný syr, celé sušené paradajky a na plátky nakrájané olivy.

Cesto vylejeme do formy na chlebík, ktorú sme vystlali papierom na pečenie.

Olivový chlieb bez lepku pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 170 °C približne 40 minút.

Po dopečení ho necháme najprv niekoľko minút chladnúť vo forme, potom ho opatrne vyklopíme a necháme úplne vychladnúť.

Chlebík podávame na raňajky alebo ako prílohu ku grilovačkám, mäsovým jedlám alebo studeným misiam.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Horčica kremžská Kráľovská 350 g** - 5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Olivy zelené** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 4 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 4 g
- **Sušené paradajky** - 20 g
- **Eidam 30%** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

