

Jednoduchý chlieb bez lepku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku premiešame s preosiatym kypriacim práškom, pridáme jogurt, štipku soli a zamiešame lyžicou. Potom rukami domiesime cesto tak, aby sa všetky tri prísady prepojili a cesto ostalo hladké a nelepivé (ak treba, pridáme trochu múky).

Cesto necháme krátko odpočinúť pri izbovej teplote.

Medzitým si roztopíme maslo, pridáme doň roztláčený cesnak a premiešame.

Odpočnuté cesto rozdelíme na dve rovnaké časti. Na pomúčenej doske ich vyvalkáme na veľkosť panvice, z jednej strany ich potrieme cesnakovým maslom (alebo olejom) a namastenou stranou ich kladieme na suchú rozpálenú panvicu. Chlieb opekáme z každej strany asi dve minúty. Tento super jednoduchý chlieb bez lepku padne vhod aj k mäsu (napr. ak nám ostalo kuracie alebo bravčové pečené mäso z minulého dňa), k rôznym zeleninovým šalátom alebo so syrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g - 120 g**
- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g - 100 g**
- **Cesnak - 5 g**
- **Maslo - 100 g**
- **Petržlenová vňať - 2 g**
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g - 5 g**
- **Jedlá soľ - 0.5 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

