Domáce bezlepkové hamburgerové žemle

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Do vlažného mlieka nasypeme sušené droždie a lyžicu cukru, premiešame, aby sa droždie rozpustilo a necháme chvíľu postáť pri izbovej teplote.

Do misy dáme bezlepkovú múku, soľ, pridáme olej a zalejeme to tekutou drožďovou zmesou.

Varechou všetky spomínané ingrediencie premiešame.

Pomocou hnietacieho nástavca na mixéri zmes miešame po dobu 5 minút.

Premiešanú zmes vyklopíme na pracovnú dosku, ktorú sme jemne pomúčili bezlepkovou múkou. Ručne ešte premiesime a rozdelíme na 8 rovnakých častí. Každú z nich miesením vytvarujeme do žemličky a poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie.

Necháme kysnúť asi 20 minút pri izbovej teplote.

Nakysnuté žemličky potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme sézamom. Pečieme v rozohriatej rúre (ideálne na parnom režime alebo s miskou plnou vody na dne rúry) na 200 stupňoch asi 20-23 minút do zlatista.

Necháme úplne vychladnúť, až potom ich rozkrajujeme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Mak mletý modrý** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 12 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE