

Bezlepkové linecké pečivo s orechami

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suroviny si pripravíme asi 1 hodinu vopred, aby mali izbovú teplotu. V miske suroviny (múku, rastlinný tuk (Palmarin ap.), práškový cukor, cukor vanilkový, 2 vajcia, pohánková múka hladká, orechy jemne pomleté, kypriaci prášok, voda studená-2 PL) premiešame, aby sa vytvorilo cesto. Cesto na doske miesime asi 5 minút, aby získalo homogénnu štruktúru. Môžeme nechať odstáť v chladničke asi 30-60 minút. Cesto rozvalkáme na plát široký 4-5 mm, vykrojíme kolieska alebo iné tvary a položíme na plech. Pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 200°C 12- 15 minút. Po vychladnutí natrieme marmeládou a zlepíme dva kúsky dokopy. Posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 360 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 24 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 170 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Ríbezľový džem** - 60 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

