

Bezlepkový toastový chlieb

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky sypké ingrediencie (3 šálky (250 ml) bezlepkovej múky, 2 zarovnaného PL kryštálového cukru, 1 balíček instantného droždia, 1 Čl soli) premiešame, pridáme mlieko (1 šálka teplého mlieka), maslo a začneme miesiť. Po jednom pridávame vajcia (3 ks) a miesime ďalej asi 3 minúty do hladkého cesta.

Formu na chlebík vymastíme, vložíme do nej cesto, prikryjeme (resp.zabalíme) potravinovou fóliou a necháme cesto vykysnúť, kým neprevýši svojím objemom okraj formy.

Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov asi 45 minút. Počas pečenia odporúčame vložiť do rúry nádobu s vodou, ktorá bude počas pečenia tvoriť paru.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 600 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 48 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

