Francúzsky slaný koláč

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múku s cukrom, soľ, sušené kvasnice. Pridáme olej a vodu zmiešanú s mliekom, 1/2 mleté šupky z plodov psyllium (vláknové šupky) miešame ručným šľahačom asi 4-5 minút, kým nevypracujeme jednoliate cesto. Misu prikryjeme vlhkou utierkou a necháme postáť 15 minút na teplom mieste. Cesto preložíme na papier na pečenie a pomocou radielka alebo noža vykrojíme kruh (priemer 30 cm), vložíme ho do formy a mierne nadvihneme okraj. Krém crème fraîche (400 ml) zmiešame so smotanou na varenie (6 PL), dobre osolíme, pridáme štipku čierneho korenia a muškátového orecha a rozotrieme na cesto. Cibule ošúpeme, nakrájame na tenké plátky a poukladáme spolu so speckom nakrájaným na kocky na krém crème fraîche. Necháme postáť na teplom mieste 15 minút a rúru predhrejeme na teplotu 250°. Koláč vložíme do rúry, ktorú postriekame vodou z rozprašovača. Pečieme 15-20 minút pri teplote 250° dozlatista.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI – univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 190 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Muškátový orech celý** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Pitná voda nesýtená** - 190 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Droždie 7 g** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE