

Panettone

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr zmiešame tekuté přísady (voda, margarín, 3 vajcia), potom pridáme suché přísady (múky, cukor, vanilka) okrem ovocia, a nakoniec droždie. Aby sme zabránili zafarbeniu cesta, ovocie (sultánky naložené pol hodiny v rumom) a kandizované ovocie naložené pol hodiny v rumom) pridáme až po vymiesení cesta, akonáhle má jednoliatu konzistenciu.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 140 g
- **Hrozienka** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **Hera original 250 g** - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

