

Chlieb

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Čerstvé kvasnice rozpustíme vo vlažnej vode (trochu vody si odložíme nabok). Pridáme preosiatu múku a vypracujeme cesto. V odloženej vode rozpustíme soľ (5 g) a roztok prilejeme do cesta. Nakoniec prilejeme trochu olivového oleja a zamiesime. Z cesta vypracujeme bochníky, ktoré položíme na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme nakysnúť na teplom a vlhkom mieste asi 30 minút. Hneď ako zdvojnásobia svoj objem, vložíme ich do predhriatej rúry a pečieme pri teplote 200°C asi 30 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 5 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

