



Bezlepkový chléb z domácí pekárny

Ingredience

Na malý chléb:

bezlepková mouka Jizerka: 250 g

pohanková mouka: 100 g

sušené droždí: 10 g

sůl: 2 KL

drcený kmín: 1 KL

cukr krupice: 1 KL

voda: 350 ml

slunečnicový olej: 2 PL

jablečný ocet: 1 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Do domácí pekárny nalijeme vodu, olej a ocet. Obě mouky prosijeme a promícháme a nasypeme do pekárny. Do jednoho rohu dáme sůl, do druhého droždí a obojí zahrneme moukou. Přidáme zbylé ingredience a pekárnu zapneme na program Základní (Basic). Po zvukovém znamení můžeme přisypávat semínka dle chuti...

Bezlepkový chléb z domácí pekárny - recept

Do **domácí pekárny** nalijeme vodu, olej a ocet. Obě mouky prosijeme a promícháme a nasypeme do pekárny. Do jednoho rohu dáme sůl, do druhého droždí a obojí zahrneme moukou. Přidáme zbylé ingredience a pekárnu zapneme na program **Základní (Basic)**. Po zvukovém znamení můžeme přisypávat semínka dle chuti (slunečnicová, dýňová, lněná...).

Bezlepkový chléb z domácí pekárny necháme vychladnout na mřížce.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí