

Chleb bezglutenowy

Autor: **julita1988**

Przepisów: 12 Ocena: 63



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka bezglutenowa, 80 dkg
- drożdże suszone, 6 dkg
- cukier, 2 łyżki
- sól, 1,5 łyżeczki
- olej, 8 łyżek
- woda, ok 4 szkl
- mleko, 2 szkl
- Jaja, 2-3
- drożdże do wrobienia, 2 łyżeczki cukru + 1 łyżeczka mąki bezglutenowej

Sposób przygotowania:

- 1 2 szkl wody, 1 szkl mleka wlej do naczynia, dodaj wyrośnięte drożdże, olej, sól i mąkę. Wyrób ciasto. By uzyskać konsystencję gęstej śmietany dodaj wody. Wylej ciasto do formy. Na wierzch wlej ok 5 łyżek wody i ponacinaj ciasto w poprzek formy. Tak samo należy postąpić z reszta produktów na drugi chleb. Gdy ciasta zaczną rosnać - piecz 50 minut w temperaturze 220C (można dodać np ziarna słonecznika przy mieszaniu ciasta)

Twoje notatki do przepisu: