

Chléb slunečnicový bez lepku

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Příprava v domácí pekárně: Do domácí pekárny nalijeme 400–420 ml vlažné vody (nepoužívejte vody více než doporučené množství, těsto při míchání řídne). Nasypeme směs na chleba, přidáme sušené droždí (je součástí balení) a zapneme program s dobou trvání cca 2 hodiny. Doporučujeme po zamíchání těsto ze stran stáhnout stěrkou ke středu. Pekárna zajistí zamíchání, vykynutí a upečení chleba bez vaší pomoci.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Chléb slunečnicový bez lepku 500 g** - 500 g

