

Bílý chléb z jogurtu

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme mouku, droždí, 1 lžičku cukru a sůl. Přidáme 2 vejce, 2 lžíce oleje a bílý jogurt. Postupně přidáváme vlažnou vodu a důkladně promícháme. Směs se zdá vcelku řídká, avšak směs tekutinu při kynutí nasaje. Těsto necháme v míse pod utěrkou v teple hodinu vykynout. Vymažeme a vysypeme formu, Podle chuti lze posypat mákem nebo semínky. Pečeme v předehřáté troubě zhruba na 200 stupňů 35 – 40 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Noli 42 g** - 7 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku** **1000 g** - 500 g
- **Olej řepkový** - 6 g
- **Vejce** - 112 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

