

Bezlepkový chléb

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

250 g mouky, 150 g pohankové mouky, 300 ml vody, 1 polévková lžíce olivového oleje, 1 a 1/2 kávové lžičky soli, 1 lžička drceného kmínu (může být i víc - podle chuti), 1 balíček instantních kvasnic, můžeme přidat lněné semínko nebo slunečnici. Uvedené ingredience buď smícháme v misce a vytvoříme těsto. Vložíme nejlépe do formy a necháme kynout asi 30 minut (záleží na teplotě) a nebo celou výrobu svěříme domácí pekárně a zvolíme příslušný program.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kmín celý** - 7 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 150 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 7 g
- **Droždí 7 g** - 7 g

