

Světlý chléb

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí rozpustíme ve studené vodě a nalejeme do mísící nádoby. Navážíme mouku, sůl a krátce intenzivně vyhněteme těsto. Nakonec hnětení přidáme máslo. Necháme 5 minut odpočinout a pak vytvarujeme bochánek na pečicí plech. Přikryté necháme kynout asi 1hod. Před pečením povrch bochánek pomašlujeme vodou. Začínáme péct při teplotě 200°C, kterou po 15 min stáhneme na 180°C. Pečeme celkem cca 60 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Fala 42 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 350 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 500 g
- **Olej řepkový** - 120 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

