

Chléb s lněnou vlákninou

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Postup pro přípravu chleba v domácí pekárně: Na dno pečicí nádoby patří tekuté suroviny - voda a olej. Do nich rozdrobte čerstvé droždí a přidejte směs na chléb. Doporučená dávka droždí ve spojení s vodou pokojové teploty se týká 2hodinových programů „gluten free“ či sprint (ETA). U ostatních pícek si musíte najít svůj způsob pečení. Vychází-li z pekárny chléb překynutý (propadlý s velkými nerovnoměrnými póry ve střídce), snižte dávku droždí nebo použijte chladnější vodu. Pokud máte opačný problém a chléb je nedokynutý s případnými prasklinami, použijte teplou vodu nebo více kvasnic.

Ingredience

- Směs na chléb se lněnou vlákninou 500 g - 500 g
- Noli 42 g - 13 g
- Pitná voda nesycená - 475 g
- Olej řepkový - 5 g

