Chléb s pohankovou vlákninou

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 120 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Postup pro přípravu chleba v domácí pekárně: Na dno pečící 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 s pohankovou vlákninou 500 g** - 500 g
- **Noli 42 g** - 13 g
- **Pitná voda nesycená** - 440 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE