Bílý bezlepkový chléb

Počet porcí: 10
Doba přípravy: 160 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Droždí rozmícháme ve vlažné vodě. V míse smícháme mouku a sůl, postupně vmícháme vodu s rozpuštěným droždím, přidáme nakonec olej a zpracováváme, dokud nevznikne hladké těsto, které se nelepí na okraje mísy. Pomoučíme si ruce škrobem nebo trochou směsi, vypracujeme z těsta kouli - můžeme nechat kynout i v ošatce na kynutí chleba. Při pokojové teplotě necháme kynout asi 1,5 hodiny. Potom si opět pomoučíme ruce, těsto překlopíme a rukou uhladíme do požadovaného tvaru, necháme na plechu ještě kynout asi 20 minut na plechu vyloženém pečícím papírem. Rozpálíme troubu na 200 stupňů. Dospod trouby vložíme plech s vodou, doprostřed plech s chlebem. Po 10 minutách vyvětráme páru, vyjmeme plech a pečeme na 180 stupňů asi ještě 25-30 minut. Necháme vychladnout a teprve potom krájíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Fala 42 g** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE