

Farmářský chléb

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suché suroviny smícháme dohromady, přidáme vejce. Přimícháme 2 lžíce oleje, 1 lžičku octa a pak postupně přidáváme mléko (lze dát i část vody a část mléka). Vypracujeme velmi tekuté těsto, protože tato mouka je velmi savá. Těsto nalijeme do pečícím papírem vyložené formy. Těsto necháme 20 minut stát v pokojové teplotě. Předehřejeme troubu na 200 stupňů. Pro zvlhčení dáme do trouby hrnek s vodou. Vložíme chléb do předehřáté trouby. Na prvních 20 minut pečení je dobré chléb přikrýt pečícím papírem .Po 15 až 20 minutách stáhneme na 190 stupňů. Celková doba pečení zhruba 50 až 55 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 1 g
- **Noli 42 g** - 4 g
- **Cukr krystal** - 1 g
- **Chlebová směs tmavá bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 70 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 340 g
- **Olej řepkový** - 2 g
- **Vejce** - 56 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

