

Chléb z domácí pekárny

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do domácí pekárny nalijeme 460 ml vlažné vody, přidáme 550 g směsi, 30 g čerstvého droždí, 1 lžičku soli a cukru a 1 polévkovou lžici oleje a kmínu. Zvolíme program s dobou trvání cca 2 hodiny, např. „Základní“, „Rychlý“, „Sprint“ nebo „Gluten-free“.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 460 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 550 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g

