Zdobené bochánky

Počet porcí: 15
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Nasypeme mouku (500 g) do hnětací nádoby a dobře ji promícháme. Rozpustíme droždí ve vodě a rukama rozmělněme. Přidáme med a pokračujeme ve hnětení, na závěr nalijeme olej a osolíme. Z hotového těsta vytvarujeme hladkou šišku, přendáme ji na plech a necháme kynout při teplotě 26°C a 80% vlhkosti. Po prvním vykynutí tvoříme z těsta s pomocí rýžové a kukuřičné mouky malé bochánky o hmotnosti přibližně 30 g a dalších 30 minut je necháme kynout při teplotě 28°C a vlhkosti 80%. Část vykynutých bochánků namočíme do vody, necháme okapat a otiskneme do máku nebo sezamových semínek. Zbylé bochánky potřeme olejem a ozdobíme olivou a půlkou cherry rajčátka. Vyhřejeme troubu na 220°C (normální nebo i horkovzdušné pečení) a pečeme 20 minut. Necháme dojít a podáváme vychladlé.

Ingredience

- **Rajčata** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 8 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Olivy zelené** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 380 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 500 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 10 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 10 g
- **Sezam** - 30 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 18 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 10 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE