

Přílohové knedlíky bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do skleničky nalijeme 50 ml vlažné vody, přidáme cukr, rozdrobíme droždí a rozmícháme. Na teplém místě necháme cca 10 minut vzejít kvásek.

Ve velké míse kuchyňského robotu smícháme bezlepkovou směs pro přípravu kynutého těsta, sůl, olej, vejce, zbytek vody a kvásek. Pomocí hnětacích háků necháme zpracovávat 5 minut.

Vzniklé těsto vyklopíme na lehce pomoučněný vál, těsto několikrát přeložíme – ohneme od kraje ke středu, otočíme o 90 stupňů, znovu přeložíme od okraje ke středu, otočíme o 90 stupňů. Tento postup několikrát opakujeme, těsto se zpevní a vyhladí.

Poté vytvarujeme dva knedlíky a necháme je kynout 20–30 minut.

Nakynuté knedlíky vaříme v páře cca 20 minut.

Z výše uvedených surovin uvaříme 2 velké knedlíky.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 300 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

