

Chléb bez lepku se slaninou

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do pekárny nalijeme vlažnou vodu. Přisypeme směs na chleba, sůl, kmín celý i drcený, slunečnicová a sezamová semínka a droždí. Na pánvičce osmahneme nakrájenou anglickou slaninku s cibulkou a česnekem a dáme do pekárny. Zapneme na program chleba, minimálně na 3 hodiny.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 450 g
- **Směs na bílý chléb bez lepku 500 g** - 500 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 5 g
- **Droždí 7 g** - 7 g

