

Chléb dýňový bez lepku

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oba sáčky smícháme, přidáme 380 ml vlažné vody a nasekané ořechy. Elektrickým hnětačem v míse vypracujeme těsto, které vložíme do vymazané a bezlepkovou moukou vysypané chlebičkové (nebo menší dortové) formy a necháme v teple 60–75 minut kynout. Pečeme při teplotě 170–180 °C asi 60 minut.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 380 g
- **Chléb dýňový bez lepku 550 g** - 550 g

