Chleb bezglutenowy

Kinga Bajcar

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Len mielony Bio - 1/2 szklanka
- Nasiona chia Bio - 3 łyżka
- Orzechy nerkowca Bio - 1/2 szklanka
- Orzechy laskowe Bio - 1/2 szklanka
- Migdały całe - 1/4 szklanka
- Migdały wiórki - 1/4 szklanka
- sól kamienna - 2 łyżeczka
- Cukier z Agawy Bio - 1 łyżeczka
- Kasza gryczana niepalona Bio - 1/2 szklanka
- Kasza jaglana Bio - 1/2 szklanka
- Przegotowana woda - 300 ml

Dodatkowe info:

Chleb najlepiej smakuje gdy jest zimny, ponieważ nie kruszy się i jest zbity.
Należy przechowywać go w suchym miejscu najlepiej pod ściereczką.
Termin przydatności do spożycia to około 6 dni od chwili upieczenia.
Chleba nie należy piec w silikonowej formie, gdyż ciężko jest go wyjąć gdy jest gorący.
Składniki chleba można tez urozmaicać lub zamieniać. Można np dodać pestki dyni lub słonecznika. Można również dodać płatki gryczane, otręby.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie kasze (można w jednym garnku) gotujemy przez około 15 minut w lekko osolonej wodzie.

KROK 2: Wszystkie suche składniki mieszamy ze sobą.

KROK 3: Do suchych składników dodajemy ugotowane obie kasze i wodę. Mieszamy i odstawiamy na około 1,5 godziny, aby wszystko zmiękło.

KROK 4: Masę przekładamy do formy "keksówki" wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku w 175 stopniach z termoobiegiem przez 50 minut, po czym

wyciągamy chleb, ostrożnie wyjmujemy go z formy i odwracamy do góry nogami aby spód się tez przypiekł. Ponownie wkładamy do piekarnika na 15 minut.

KROK 5: Smacznego!