





Szybki chleb bezglutenowy

 knowak

Polecane na:

Warto wiedzieć:

 90 min

 2 porcje

Składniki:

bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba (około 1kg) - 6,5 szklanka

ciepłe mleko - 2 szklanka

ciepła woda - 2 szklanka

drożdże świeże - 50 g

sól - 1 łyżka

cukier - 1 łyżka

ziarna wg uznania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mieszankę bezglutenową do wypieku chleba - wsypujemy do dużego naczynia. Do ciepłego mleka wkruszamy drożdże, dosypujemy cukier i całość mieszamy aż do rozpuszczenia drożdży, wlewamy do mieszanki, delikatnie mieszamy. Dosypujemy sól, wlewamy ciepłą wodę i wyrabiamy ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około 0,5 godziny.

KROK 2: Przygotowujemy foremki - smarujemy masłem. Gdy ciasto dobrze urośnie - wyrabiamy je dłonią jeszcze przez chwilę i przekładamy do foremek - odstawiamy do wyrośnięcia.

KROK 3: Następnie wierzch smarujemy żółtkiem opcjonalnie posypujemy ziarnami np: czarnuszki, słonecznika, sezamu. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st. C, z opcją góra-dół bez termoobiegu ok. 45 min. Chleb po upieczeniu wyjmujemy od razu z foremek, aby się nie zaparzył.