Bezglutenowy chleb owsiano-kukurydziany z mieszanki Biovegan

Nikita

Polecane na: **pieczywo**

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

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

mieszanka do wypieku bezglutenowego chleba owsiano-kukurydzianego Biovegan - 1 opakowanie

woda letnia - 500 ml

ocet jabłkowy - 20 ml

śliwki suszone - 6-8 szt.

orzechy włoskie - - garść

czarnuszka - 1 łyżka

tłuszcz do posmarowania formy -

Dodatkowe info:

Rzadko piekę chleby z gotowych mieszanek. Jeżeli je wykorzystuję zawsze coś modyfikuję, dodaję od siebie. Lubię chleby z charakterem i smakiem.
Mieszanka do wypieku bezglutenowego chleba Biovegan ma całkiem przyzwoity skład. Chleb jest smaczny i szybki w przygotowaniu, zawsze można dodać dowolne dodatki, które urozmaica nam smak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mieszankę chlebową wsypać do misy robota, dodać wodę i ocet. Wszystko wyrabiać hakiem do ciasta, aż powstanie gładkie ciasto (maks. 1 do 2 minut). Nie należy wyrabiać ciasta zbyt długo. Na koniec dodać pokrojone śliwki i orzechy włoskie, wymieszać razem. Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy keksówki i wygładzić zwilżoną szpatułką. Posypać po wierzchu czarnuszką. Odstawić na 15 minut.
Nagrzać piekarnik do 220 stopni (góra-dół), umieścić w piekarniku na samym dole żaroodporne naczynie wypełnione wodą.

KROK 2: Wstawić formę do piekarnika na środkową półkę. Piec 60 minut.
Po upieczeniu wyjąć chleb z formy i ostudzić na kratce.

KROK 3: Kroić po ostudzeniu.