




Bezglutenowy chleb z domowej mieszanki

 Nikita

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

domowa mieszanka bezglutenowa woda - 600 ml
- 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całą przygotowaną domową mieszankę na chleb bezglutenowy zrobioną według przepisu przesypać do misy robota: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowa-bezglutenowa-mieszanka-chlebowa>

KROK 2: Dodać 600 ml wody, wymieszać za pomocą haka około 2 minuty. Ciasto ma dość luźną konsystencję, tak ma być, mąki bezglutenowe są bardziej chłonne niż glutenowe. Wyrobite ciasto w misie przykryć ściereczką, odstawić na około 20 minut. Po tym czasie ciasto ponownie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. W tym czasie formę keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować olejem. Przełożyć do niej ciasto i ponownie odstawić do wyrośnięcia na około 25-30 minut. Piekarnik nagrzać do 200 °C.

KROK 3: Wyrośnięty chleb wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 50 minut. Po tym czasie wyjąć chleb z formy i wstawić go ponownie do piekarnika na kolejne 10 minut. (temperatura 200 °C). Wyjąć z piekarnika, ostudzić na kratce. Kroić po całkowitym ostudzeniu. Zimny chleb można pokroić w kromki i zamrozić, potem można odmrozić potrzebną ilość w temperaturze pokojowej lub w tosterze.