# Chleb bezglutenowy z topinamburem

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

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

## Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

## Składniki:

- płatki owsiane bezglutenowe - 150 g
- topinambur - 500 g
- mąka bezglutenowa miks do chleba - 350 g
- drożdże świeże - 20 g
- maślanka - 120 ml
- tymianek świeży (lub suszony) liście - 3 łyżeczka
- sól - 1,5-2 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Topinambur oskrobać (lub obrać) i ugotować do miękkości na parze. Płatki owsiane zblendować dosyć drobno. Przestudzony topinambur rozgnieść. Połączyć z maślanką, pokruszonymi drożdżami, wymieszać. Dodać zmielone płatki owsiane, mąkę, tymianek, sól. Wyrobić ciasto. Najłatwiej zrobić to za pomocą robota. Następnie ciasto przełożyć do miski.

*KROK 2:* Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na 2 godziny do wyrośnięcia.

*KROK 3:* Po tym czasie ponownie zagnieść ciasto na posypanym mąką blacie, uformować chleb i przełożyć do koszyczka do wyrastania chleba (lub do keksówki czy też innej formy).

*KROK 4:* Pozostawić do wyrośnięcia w koszyczku przez kolejne 45 minut. Pod koniec tego czasu rozgrzać piekarnik do 220°C.

*KROK 5:* Następnie wyrośnięte ciasto delikatnie przełożyć na blachę wyłożoną papierem do

pieczenia i włożyć do gorącego piekarnika (220 °C).
Piec przez 15 minut (220°C), następnie zmniejszyć temperaturę piekarnika do 200°C, piec jeszcze chleb przez kolejne 35 minut.

*KROK 6:* Wyjąć chleb na kratkę i pozostawić do ostygnięcia.

*KROK 7:* Po ostygnięciu kroić i podawać.