





Chleb białkowy

 Barbara Strużyna

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg biały tłusty - 600 g	łuski babki jajowatej - 10 g
siemię lniane (len brązowy) - 100 g	płatki owsiane - 100 g
białko z pestek dyni w proszku - 50 g	jaja - 4 szt. ok. - 220 g
słonecznik łuskany - 100 g	proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
nasiona babki płesznik - 10 g	sól - płaska - 1 łyżka

Dodatkowe info:

To jest jedno z dań, które mnie fascynuje. Z takich składników wychodzi coś co smakuje jak chleb z pełnego ziarna. Jest dla mnie bardzo smaczny, choć jak poleży 2-3 dni zaczyna się przebijać smak twarogu. Dlatego dobrze go po pierwszym dniu wsadzić do lodówki, jeśli będzie co wkładać.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy wszystkie składniki i wrzucamy je do miski.

KROK 2: Miksujemy, ale nie musi to być dokładnie zmiksowana masa.

KROK 3: Na koniec mieszamy ciasto ręką, aby zgarnąć do środka wszystkie nasiona, które nie dało się zmiksować.

KROK 4: Formujemy chlebek, układamy go na blaszkę do pieczenia i smarujemy wodą.

KROK 5: Posypujemy nasionami słonecznika lub

sezamu, czarnuszką lub pestkami dyni.

KROK 6: Chlebek wkładamy do nagrzanego do 180 °C i pieczemy około godziny. Czasami trochę dłużej.

KROK 7: Kroimy, gdy trochę przestygnie lub będzie zimny. Wyśmienicie smakuje z masłem, nabiałem, warzywami i pastami.

Smacznego!