Prosty chleb bezglutenowy

Olla

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka kukurydziana - 125 g
- skrobia ziemniaczana - 125 g
- mąka jaglana - 125 g
- mąka gryczana - 125 g
- woda - 500 ml
- sól - 1 łyżeczka
- suszone drożdże - 2 opakowanie
- cukier - 1 łyżka
- mielone siemię lniane - 3 łyżka
- olej kokosowy - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: wszystkie składniki połączyć w misce i dokładnie wymieszać, odstawić na 20 minut.
przełożyć do wysokiej foremki wyłożonej papierem do pieczenia i przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia na 1,5 godziny
Wyrośnięty chleb pieczemy w temperaturze 220'C przez 50-60 minut
studzimy na kratce