

Wskazówki, jak upiec najlepsze pieczywo bezglutenowe, które na zawsze zagrości w Twojej kuchni!

Składniki:

Do tego składniki do wypiekania idealnego
chleba to:

- ☐ 500 g Bread Mix (mąka bezglutenowa na chleb)
- ☐ 100 g ugotowanych, sprasowanych ziemniaków
- ☐ 15 g świeżych drożdży
- ☐ 400 ml letniej wody
- ☐ 10g soli
- ☐ 15 g cukru
- ☐ 3 łyżki oleju

- ☐ Odrobina mąki ryżowej

Pamiętaj, aby wybierać tylko dobrej jakości składniki i odmierzać ich odpowiednią ilość skrupulatnie. Tylko ścisłe trzymanie się naszego przepisu na pieczywo bezglutenowe, sprawi, że będzie ono idealne.

Dowiedz się również: jakiej mąki używać do bezglutenowych wypieków?