

Chleb bochenkowy bez glutenu - przepis na chleb bezglutenowy



Składniki:

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

Przygotowanie

Drożdże rozpuść w wodzie. Mąkę Bread Mix, ziemniaki, sól i cukier wymieszaj w misce i wyrabiaj ciasto ręcznie lub mikserem powoli wlewając wodę z drożdżami. Na końcu wyrabiania dodaj olej.

Z ciasta uformuj kulę (posypując ręce niewielką ilością mąki). Przełóż do koszyka lub miski o średnicy ok 25 cm oprószonej mąką ryżową. Ciasto delikatnie wygładź u góry i posyp niewielką ilością mąki ryżowej. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aż podwoi swoją objętość (ok. 50 min).

Po tym czasie wyjmij ciasto na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia odwracając szybkim ruchem miskę do góry nogami. W razie potrzeby ciasto delikatnie spłaszcz tak, aby miało około 6 cm wysokości. Odstaw w ciepłe miejsce na ok 30 min.

W piekarniku umieść naczynie z wodą i nagrzej do 250 st. Piecz chleb 20 min, po czym zmniejsz temperaturę do 200 stopni i piecz kolejne 25 min.