

Chleb paprykowy niskobiałkowy PKU - przepis



Składniki:

- ☐ 0,5 kg chlebowej mieszanki niskobiałkowej PKU
- ☐ 2 łyżki oleju
- ☐ 20 g cukru
- ☐ 5 g soli
- ☐ 20 g świeżych drożdży
- ☐ 1/2 łyżeczki papryki słodkiej w proszku BEZGLUTEN
- ☐ Po plasterku papryki surowej czerwonej, zielonej, żółtej

Przygotowanie

Do mąki dodać paprykę w proszku i drobno pokrojoną paprykę surową wymieszać. Do naczynia wlać wodę, dodać mąkę wymieszaną z papryką, następnie dodajemy sól, olej, cukier, drożdże. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i wyrabiamy ręką, aż powstanie jednolita masa. Ciasto przekładamy do wąskiej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce aż chleb podrośnie. Następnie delikatnie smarujemy wierzch chleba olejem, aby uzyskać ładny kolor. Piec w nagrzanym piekarniku około 1 godziny w temperaturze 180C.