

Przepis na bezglutenowy chleb z czarnuszką



Składniki:

- ☐ ½ opakowania (500g) Extra Uniwersalnego koncentratu mąki niskobiałkowej PKU marki BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka soli
- ☐ 1 łyżeczka cukru
- ☐ 20g drożdży
- ☐ 450 ml ciepłej wody
- ☐ 3 łyżki oleju

Dodatkowo:

☐ 1 jajko

☐ Czarnuszka lub dowolne ziarna do posypania chleba

Przygotowanie

Wszystkie składniki wrzucamy do malaksera i mieszamy do uzyskania jednolitej masy, a następnie przekładamy do formy, wygładzamy łyżką, zwilżoną w wodzie i przykrywamy ściereczką. Po 30 minutach, kiedy chleb wyrośnie, smarujemy go roztrzepanym jajkiem i posypujemy czarnuszką. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 45 minut. Smacznego!