

Przepis na chleb bezglutenowy

Składniki na małą keksówkę:

- 250 gr mąki gryczanej,
- 150 gr mąki ziemniaczanej,
- jedna łyżka soli kłodawskiej,
- półtorej łyżki babki płesznik,
- 1 opakowanie drożdży dr Oetkera, do nich trochę syropu klonowego lub miodu,
- trochę masła
- trochę bezglutenowej bułki tartej (np. zmielone bezglutenowe płatki corn flakes)
- można dodać 2 łyżki słonecznika, czarnuszki lub co kto lubi.

Rozrabiamy drożdże z małą ilością wody oraz syropu klonowego lub miodu, następnie pozostawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie mieszamy mąki, babkę płesznik, sól i dodajemy 250 ml wody (dodaję trochę więcej w zależności od konsystencji ciasta) oraz drożdże.

Tak przygotowane składniki wlewamy do formy posmarowanej masłem i bułką tartą bezglutenową. Pozostawiamy do wyrośnięcia na 40 min. w piekarniku ustawionym na 35°C.

Po wyrośnięciu pieczemy w temperaturze 200°C przez 40 min.

Smacznego!