



BAGIETKA

Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- 350 ml wody
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie:

- wszystkie składniki wyrobić w misce, aby powstało gładkie, twarde ciasto
- przykryć ściereczką i pozostawić na około 15 minut
- dłonie natłuścić lub oprószyć mąką, ciasto podzielić na trzy równe części i uformować wałki
- wałki umieścić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, ponownie przykryć i pozostawić, aby ciasto podwójnie zwiększyło objętość
- wierzch trzykrotnie naciąć w poprzek nożem
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 30 minut w temperaturze 200°C

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.

www.DietaBezglutenowa.pl