



## CHLEB CIEMNY RAZOWY WYPIEKANY W AUTOMACIE DO WYPIEKU CHLEBA

### Składniki:

- 350 gram mąki *Brot Mix Dunkel* z firmy *Dr. Schär*
- 1 opakowanie drożdży instant (7 gram)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 450 ml wody o temperaturze pokojowej 22 - 24°C
- szczypta soli

### Wykonanie:

- składniki wsypać (lub wlać) do foremki w następującej kolejności: najpierw oliwa, potem woda, a następnie mąka
- wsypać drożdże na wierzch mąki
- wsypać sól tak, aby nie łączyła się bezpośrednio z drożdżami
- ustawić w wypiekaczu: *program bezglutenowy* oraz *ciemne zabarwienie skórki*

  
[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)