



CHLEB FOREMKOWY

Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- 100 g margaryny (lub 30 ml oleju)
- 3 jajka
- 300 ml letniej wody
- szczypta soli

Wykonanie:

- mąkę i drożdże dobrze wymieszać w misce
- dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie ciasto
- ciasto nałożyć do natłuszczonej i posypanej mąką formy, a następnie wygładzić powierzchnię
- pozostawić w ciepłym miejscu tak długo, aż objętość wzrośnie prawie dwukrotnie
- formę włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temperaturze 200°C

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


www.DietaBezglutenowa.pl