



CHLEB GRYCZANY NA BAZIE MIESZANKI MIX EXPERT

Składniki:

- 500 g mieszanki *Chleb gryczany* z firmy *Mix Expert*
- 440 ml wody
- 7 g suszonych drożdży
- 3 łyżki oleju koksowego lub innego tłuszczu roślinnego

Wykonanie:

- dokładnie wymieszać wszystkie składniki
- gotowe ciasto przełożyć do natłuszczonej formy i włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 50°C na około 40 minut
- piec w piekarniku w temperaturze 220°C przez około 25 minut, a następnie w temperaturze 180°C przez kolejne 20 minut
- po upieczeniu natychmiast wyjąć z foremki

Przepis dostarczyła firma MIX EXPERT.


www.DietaBezglutenowa.pl