



CHLEB OWSIANY

Składniki:

- 400 g bezglutenowej mieszanki do wypieku chleba *OAT BREAD MIX* z firmy *PROVENA*
- 50 g świeżych drożdży
- 240 ml ciepłej wody (w temperaturze około 40°C)
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- *opcjonalnie – płatki owsiane do posypania chleba*

Wykonanie:

- do miski wsypać rozkruszone drożdże, cukier, mieszankę do wypieku chleba, szczyptę soli (soli nie wolno sypać na bezpośrednio na drożdże) i całość zalać wodą
- za pomocą miksera wyrobić ciasto (około 4 – 5 minut pracy miksera)
- następnie przełożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem foremki i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 10 – 15 minut
- *przed pieczeniem warto ciasto posypać płatkami owsianymi*
- wyrośnięty chleb należy włożyć do nagrzanego piekarnika i piec (najlepiej na dolnej półce) przez około 35 – 40 minut
- jeżeli pod koniec pieczenia chleb będzie zbyt przyrumieniony to warto przykryć górę foremki papierem do pieczenia

Przepis udostępniła firma *PROVENA*.