



**SŁODKI CHLEB
WYPIEKANY W AUTOMACIE
DO WYPIEKU CHLEBA**

Składniki:

- 250 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 150 ml mleka
- 2 łyżki rumu
- 50 g cukru
- 25 g margaryny
- 1 jajko
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży

Wykonanie:

- podane składniki wsypać (lub wlać) do foremki w następującej kolejności: margaryna, mleko, rum, mąka, cukier, jajko i drożdże
- ustawić automat na program podstawowy oraz ciemne zabarwienie

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


www.DietaBezglutenowa.pl