



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

Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- 400 ml wody
- 1 łyżka octu

Wykonanie:

- podane składniki wsypać (lub wlać) do foremki w następującej kolejności: woda, ocet, mąka i drożdże
- ustawić automat na program podstawowy oraz ciemne zabarwienie

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


www.DietaBezglutenowa.pl