



CHLEB ZIEMNIACZANY

Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 250 g ugotowanych ziemniaków
- 50 g margaryny
- 1 jajko
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- 300 ml wody
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie:

- ziemniaki ugotować, przestudzić i przecisnąć przez praskę
- wszystkie składniki umieścić w misce i rozrobić, aby powstało gładkie, twarde ciasto
- masę nałożyć do natłuszczonej i oprószonej mąką formy, przykryć ściereczką i pozostawić, aby masa zwiększyła dwukrotnie objętość
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 10 minut w temperaturze 220°C, a następnie zmniejszyć temperaturę do 200°C i piec przez następne 30 minut

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

www.DietaBezglutenowa.pl