



Chleb bez glutenu

Autor: najlepszewkuchni.pl

: Chleb wypieczony samemu w domu jest o wiele dłużej świeższy. Pamiętaj, że ciasto na chleb bezglutenowy jest bardzo lepkie, dlatego trzeba najpierw piec go w foremce. W przeciwnym razie, nie uzyskamy pożądanego kształtu. Spróbuj sama i przekonaj się jakie to proste!

Przygotowanie

Krok 1

Suche składniki dokładnie wymieszaj. Stopniowo dolewaj wodę, by składniki się połączyły. Energicznie mieszaj, aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy. Ciasto przełóż do miseczki, przykryj kuchennym ręcznikiem i odstaw w ciepłe miejsce na min. 30 min.

Krok 2

Foremkę do ciasta wyłóż papierem do pieczenia, przełóż wyrośnięte ciasto. Wyrównaj wierzch i ponownie odstaw do wyrośnięcia na 30 min.

Krok 3

Piekarnik rozgrzej do temperatury 220 stopni C. Chleb piecz przez ok. 50min., z funkcją góra-dół. Następnie chleb wyciągnij z foremki i dopiekaj jeszcze z 10 minut. Studź na kratce do pieczenia.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 250 g mąki gryczanej
- 150 g mąki ryżowej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 8 g drożdży instant
- ok. 600 ml lekko ciepłej wody
- 2 łyżki nasion chia lub siemienia lnianego
- ½ szklanki pestek dyni
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru