



chleb bezglutenowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie składniki sypkie umieścić w misce i wymieszać: zmielone migdały, orzechy, siemę lniane, sezam, słonecznik, pestki dyni oraz drobno posiekane suszone śliwki lub posiekaną żurawinę oraz nasiona chia. Wsypać też wszystkie przyprawy: zioła, koper włoski lub kminek, proszek do pieczenia, sól i pieprz.

Krok 2

Czosnek przecisnąć przez praskę, również dodać. Dodać twaróg i jajka i wszystko zmiksować.

Krok 3

Podłużną formę o długości 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Aby papier dobrze przylegał do formy, można ją wcześniej posmarować tłuszczem.

Krok 4

Masę na chleb wyłożyć do formy i wstawić do piekarnika. Piec bez przykrycia przez ok. 40 - 45 minut w 180 stopniach C lub około 1 godziny w 160 stopniach C.

składniki

- 200 g zmielonych migdałów
- 50 g zmielonych orzechów lub migdałów
- 100 g siemienia lnianego
- 100 g sezamu
- 100 g słonecznika
- 60 g pestek dyni
- 1 łyżka suszonych ziół np. prowansalskich, tymianek, oregano
- 1 łyżeczka nasion kopru lub kminku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia bez glutenu
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1 łyżeczka zmielonego pieprzu
- 3 duże ząbki czosnku
- 1 kostka twarogu
- 4 jajka
- opcjonalnie: 100 g posiekanych w kosteczkę suszonych śliwek lub suszonej żurawiny oraz 2 łyżeczki nasion chia